43e Année. — Tome LXXXV N° 2200 Paris, 27 Août 1936

REVUE DE VITICULTURE

LA COOPERATION VINICOLE

Avant-Propos

Notre *Revue* consacre la majeure part de ce numéro à des articles ou rapports ayant trait à la Coopération vinicole. Dans les semaines prochaines, cette documentation sera complétée par d'autres échos des opinions qui s'affirment dans les milieux viticoles.

Il n'est pas douteux que la nouvelle expérience d'organisation de l'économie de la Vigne et du Vin sera basée avant tout sur les organismes corporatifs, syndicaux ou coopératifs.

Après l'expérience de l'Office du Blé, si celle de l'Office interprofessionnel du Vin doit être tentée, elle le sera certainement en calquant le plan de réalisation sur celui qui est mis en œuvre en ce moment pour le Blé. Les différences, imposées par la nature des deux plantes envisagées, la Céréale et la Vigne, ne seront que de seconde importance. Les grandes lignes des deux réformes seront les mêmes, croyons-nous. Or on sait quel est le rôle capital des coopératives dans l'organisation nouvelle du Marché du Blé.

C'est pourquoi l'Etude des Coopératives vinicoles, de leur fonctionnement, de leur extension dès maintenant annoncée, doit retenir l'attention de nos lecteurs.

Et c'est pourquoi, aussi, nous considérons qu'il est de notre devoir de les documenter aussi abondamment que possible sur ce sujet, en puisant nos renseignements à bonne source. (N.D.L.R.)

LE QUATRIEME CONGRES DE LA CONFEDERATION NATIONALE DES COOPERATIVES VINICOLES

Montpellier, cette fois encore, offre à ses visiteurs le charme renouvelé de cette légèreté de l'atmosphère des villes cités intellectuelles, où les excès du thermomètre n'abattent pas le souffle de l'esprit.

Sous le double signe de la légendaire hospitalité bourguignonne et de la si amène cordialité du Languedoc, les congressistes recevaient l'accueil du Président de la Confédération et son fondateur, M. Boulay, député de Mâcon, et de MM. Delon et Fargues, animateurs locaux de ce groupement, dont les tendances profondes méritent d'être suivies avec la plus grande attention, et dont il convient de noter l'actualité aiguë, en rapport étroit avec les graves problèmes actuels de la viticulture.

En présence de nombreux parlementaires et notabilités techniques, après quelques mots du député-maire de Montpellier, le congrès où 220 caves sont effectivement représentées, entre dans le vif de son travail avec le rapport de

M. Boulay, déjà en instance devant la commission des boissons de la Chambre.

Après un historique de l'idée, se précise le retard considérable de notre pays dans ce genre d'organisation, où le premier texte légal n'est que de 1920, et où les taux d'intérêt et d'amortissement trop lourds sont devenus accablants avec la chute du prix du vin. La coordination légale est maintenant assurée et la voie tracée vers une reprise du mouvement. Pour préciser le souci spécial du législateur, M. Boulay rappelle l'embarras parlementaire à propos de l'office du blé : « Si nous avions des coopératives, l'office serait bien plus facile à faire fonctionner immédiatement ». Recherchant les effets matériels et moraux de la coopération vinicole, l'orateur la considère comme un instrument parfait de l'application des lois (blocage, distillation obligatoire, échelonnement des ventes) en même temps qu'un étalon de qualité (ban de vendange, fermentations pures, surveillance du vin, fraudes impossibles, uniformité du type) et un régulateur des cours (logement assuré, financement automatique, facilités de retiraison, diminution des frais, utilisation des sous-produits).

Ces raisons l'ont déterminé à demander la création d'au moins 2.000 coopératives métropolitaines, avec le même effort proportionnel en Algérie. Actuellement 600 caves groupent 140.000 récoltants avec 6 à 7 millions d'hectolitres de vins de toutes qualités. L'auteur a rassemblé dans le tableau suivant la situation actuelle et celle qu'il envisage.

Pour la création d'une cave de 10.000 hectolitres coûtant 750.000 fr., c'est : *a*) un capital social de 250.000 fr. versé par les sociétaires ; *b*) une avance (double du capital social pour le moment) de 500.000 de la caisse nationale de crédit agricole ; *c*) une subvention de 1/10e fournie par le génie rural, disponible comme roulement de caisse de 75.000 francs.

a) Le capital social est formé par une souscription de 25 fr. par hectolitre logé et rapporte 4 % aux souscripteurs. En raison de la crise, le crédit agricole peut leur avancer cette somme à un terme souhaitable de 4 à 5 ans et au même taux. La cave libérera elle-même le souscripteur par de faibles retenues progressives. Une autre solution serait offerte par des association ouvrières ou autres de construction accordant les mêmes modes de règlement ; *b*) Les lois récentes permettent de porter l'amortissement à au moins 25 ans pour que les primes ne dépassent pas 2 fr. 50 par hecto, avec un retour à l'intérêt de 2 % ; *c*) L'avance du génie rural peut être portée à 20 %. Des statuts types sont fournis par le service du crédit agricole et le directeur départemental des services agricoles conseillera les fondateurs. Un plan détaillé et gratuit est fourni par le ministère et les fondateurs auront intérêt à s'entendre avec le génie rural pour choisir le chargé d'études, auteur du plan.

Pour harmoniser les diverses caves (emplacement, technicité intérieure, mise en train) un comité départemental de coopération est souhaitable ; présidé par le Préfet, il comprendrait l'ingénieur du génie rural, le directeur des services agricoles, le directeur de la station œnologique départementale, le délégué de la caisse de crédit, cinq représentants des associations coopératives.

Pour conclure, M. Boulay relève l'incidence sur les grands travaux d'outillage national, de ce projet, qui représente un travail échelonné de 2 milliards,

TABLEAU COMPARATIF, ***indiquant l'importance de l'organisation coopérative vinicole dans les départements les plus gros producteurs, par rapport à l'ensemble de leur récolte (Chiffres arrondis en mille et millions).***

DÉPARTEMENTS	Récolte 35 totale (millions)	Nombre total de récoltants (mille)	Nombre de récoltants artisans	Nombre de caves	Capacité actuelle	Capacité à construire	Nombre de caves à construire
Aude	9,2	39.500	36.000	90	1.200.000	4.000.000	270
Ardèche	0,930	39.000	39.000	17	944.500	200.000	20
Aube	0,146	6.000		3			
Aveyron	0,435	27.000		1		100.000	10
Bouche-du-Rhône	1,700	26.700	26.000	44	595.000	400.000	30
Côte d'Or	0,472	20.800	20.800	18			
Char.-Inf.	1,950	48.000	47.500	1		1.000.000	60
Charente	1,523	30.000	29.000	néant		1.000.000	60
Basses-Alpes	0,094	92.000	9.200	6	38.000		
Drôme	0,493	34.500	34.500	6	97.000	100.000	10
Dordogne	1,050	40.000	40.000	4		400.000	40
Gard	5,3	47.000	45.000	110	1.059.000	2.500.000	200
Gironde	4,3	69.000	66.500	44	500.000		200
Hérault	15,3	67.500	64.000	38	1.000.000	7.000.000	350
Haut-Rhin	0,527	23.000	23.000	4			
Hautes-Alpes	0,058	5.300	5.300	2			
Indre-et-Loire	1,000	39.000	39.000	5	46.500	300.000	300
Isère	0,736	54.000	54.000	4	58.000	200.000	20
Jura	0,152	15.000	15.000	5	000	50.000	8
Loir-et-Cher	1,110	32.000	32.000	2	50.000	400.000	40
Loiret	0,239	17.500	17.500	2	25.000		
Marne	0,536	14.000	14.000	6			20
Puy-de-Dôme	0,605	37.000	37.000	1		200.000	25
Pyr.-Orientales	4,395	30.000	28.000	67	1.100.000	1.500.000	100
Rhône	1,089	23.000	23.000	7	30.000	200.000	25
Saône-et-Loire	1,097	47.000	47 000	20	200.000	200.000	25
Var	2,522	33.800	33.500	97	1.700.000		
Vaucluse	1,690	33.200	33.000	41	500.000	500.000	40
Yonne	0,223	13.000	13.000	1			
Tarn	1,378	30.800	30.700			500.000	40
Gers	1,562	35.700	35.000			500.000	40
			TOTAUX..	646	8.100.000	25.100.000	1.663

NOTA. — Dans un grand nombre de départements, tels que : Loire, Haute-Loire, Maine-et-Loire, Allier, Cher, Indre, Ain, Savoie, Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, etc... un certain nombre de Caves peuvent être utilement ajoutées à ces chiffres, ce qui conduit en nombre et en capacité aux propositions de M. Boulay.

réparti sur tout le territoire, mobilisant les capitaux divers et apportant à la viticulture la meilleure garantie contre les crises, par l'établissement d'un plancher à la baisse, d'un rempart contre la panique.

Lui succédant à la tribune, le docteur Delon, secrétaire général, précise le rôle de la coopération vinicole dans la région méridionale, et l'avenir qu'il envisage pour elle. Dans ce terroir, en dehors de quelques grands domaines, l'exploitation type est le plus souvent de 4 à 7 hectares morcelés, pour lesquels l'apparition du machinisme et l'application des théories pastoriennes ont posé directement la nécessité de la coopération, pour soutenir la concurrence économique. Né en 1900, le mouvement s'épanouit entre 1920 et 1930, avec 98 caves pour le Gard, 27 l'Hérault, 31 l'Aude, 45 les Pyrénées-Orientales. Jus-

qu'aux dernières mesures législatives, la crise a freiné le mouvement qui atteint ce jour : Gard 110, Hérault 45, Aude 70, Pyrénées-Orientales 72. La Fédération du Midi s'est rapidement fragmentée en fédérations départementales, réunies en 1932 en confédération générale.

Après un rappel des avantages de la coopération, M. Delon déclare : « Nous venons d'assister à la faillite complète d'un système économique que le XIXe siècle considérait comme solidement assis. Le libéralisme, cette doctrine du laisser-faire et du laisser-passer, basé sur la rareté du produit, est mort : il s'est révélé incapable d'assurer une légitime répartition des richesses. Depuis quelques années nous avons été containts d'entrer dans la voie de l'économie dirigée, mais qui ne voit que nous sommes seulement dans une période de transition, que nous assistons aux premiers balbutiements de cette économie nouvelle. Eh bien, dans le domaine vinicole, c'est à nous, coopérateurs, d'intervenir, car c'est nous qui devons donner à cette économie sa maîtrise, et la faire triompher de tous obstacles : c'est sur nos coopératives que les pouvoirs publics doivent se reposer pour organiser véritablement la profession vinicole, et tout projet qui ne tiendrait pas compte de cette vérité première et de cette nécessité est un projet voué à l'échec ».

Plus loin : « La tâche de demain est donc immense et c'est pourquoi à notre tour nous nous tournons vers le gouvernement pour lui signaler tout l'intérêt qu'il y a à favoriser le développement de la coopération vinicole ; avec les coopératives l'organisation de la nouvelle économie devient, sinon facile, du moins réalisable ; sans elles, elle est vouée à l'échec. C'est pourquoi il faut que ces 2.000 caves coopératives qui manquent encore, voient le jour ; leur construction apportera dans chacun de nos villages, l'aiguillon nécessaire, le choc économique indispensable pour le départ d'une nouvelle période de prospérité ». Pour doter chaque commune viticole d'une coopérative, l'orateur demande que les avances du crédit agricole soient portées aux 9/10 du capital nécessaire, à taux réduit, pour 30 ans.

M. Vassas, vice-président, cherche ensuite dans la coopération l'émancipation des travailleurs de la terre. Il voit dans la coopération une force mise à la disposition de l'Etat, et qui doit arriver à la maîtrise du marché des vins, l'évolution sociale ayant placé au gouvernement des hommes favorables au mouvement coopératif. Idée maîtresse de reconstitution sociale, la coopération vinicole dicterait sa pensée, son but, sa doctrine à la viticulture paysanne tout entière. Citant Albert Thomas et Méline, il cherche dans la coopération l'utilisation de ses forces ascendantes pour la direction de l'économie moderne. Il y voit le développement de l'esprit de décision, de responsabilité ; pour lui, elle ôte surtout aux vignerons cet esprit individualiste, qui a freiné quelquefois l'esprit collectif. Source de mieux-être, elle éduque et moralise par l'effort ; par la suppression de la fraude, elle est l'école de l'honnêteté. Elle favorise l'accès à la propriété. Les travailleurs de la terre par la coopération vont vers le contrôle de la production et la rationalisation agricole ; l'union dans les efforts, la cohésion dans le travail peuvent bâtir une société nouvelle. Les expérimentations sociales de la commune de Manduel (Gard) ont attiré l'atten-

tion du service coopératif du bureau international du travail, et enrichi la thèse des partisans des coopératives du travail dans l'agriculture, qui fondent de grands espoirs sur cette organisation de la production, pour donner une solution à la question du salariat.

Sans doute y a-t-il là un peu d'extrémisme, un alliage de la politique et de l'économique, dont il y aurait à déterminer le titre exact.

M. Mossé, vice-président, revient au problème du financement de la récolte, en rapport avec l'échelonnement obligatoire des sorties, et à sa solution par les avances sur existants en cave, analogue aux avances sur titres. C'est bien là un problème éminemment douloureux dans le passé, où l'agriculture déjà épuisée risquait de sombrer, tant ses préjugés la retardaient dans l'emploi du crédit usuel et familier pour le commerce et l'industrie. L'auteur propose une amélioration du warrant.

Limitant l'inscription du gage à la quantité de vin correspondant à l'avance consentie, le vigneron conserve la libre disposition de tout le reste de sa cave. Il peut en particulier faire une seconde opération semblable sur un autre lot de vin libre de blocage et de distillation. La caisse régionale des Pyrénées-Orientales, en particulier, pratique vite et bien ce système qui ne demande au viticulteur que deux démarches : demander à la Régie de sa commune un bulletin d'existant en cave (qui a été fourni en blanc par le crédit agricole ou la banque privée) — rapporter ce bulletin au crédit ou à la banque, et signer la traite correspondant à la somme avancée. La traite aura la seule particularité de faire mention de l'affectation en garantie de la quantité de vin, objet de l'inscription au bureau des contributions, qui ne pourra recevoir de titre de mouvement que contre main-levée du porteur de cet effet.

Le décret du 23 octobre 1935 a conféré au gage constitué par le vin en cave, inscrit en garantie, la valeur certaine, réelle et stabilisée qui supprime tout risque de variation quelconque de la valeur de la marchandise. Une affiche explicative est éditée par le syndicat des vignerons des Pyrénées-Orientales.

M. Cayrol, président de la caisse régionale du Midi, apporte une simplification de la mainlevée, étudiée par sa caisse, et qui peut s'appeler la mobilisation de la récolte par son immobilisation. Le propriétaire qui a fait une déclaration de récolte fait à la buraliste une déclaration d'immobilisation sur registre 17, la quantité de vin immobilisé est portée au débit du compte, comme si elle était sortie. Ce titre d'immobilisation est remis à la caisse de crédit ou à la banque, c'est un vrai titre mobilier. Il suffira de le rembourser et le rapporter aux contributions indirectes pour sortir le vin, en fin de stock disponible. A la fois sécurité pour le commerce qui peut demander cette immobilisation, et discrétion supprimant toute indication à la buraliste sur l'intention du propriétaire, qui peut établir des titres de garantie à la demande de son acheteur ; comme précédemment, cette immoblisation porte sur la dernière quantité de vin à sortir, laissant libres toutes autres retiraisons, dans la limite légale.

Le dernier rapport appelé par l'ordre du jour est celui de M. Azibert, sur les améliorations qu'il suggère au crédit agicole. A la constitution de la cave,

il voudrait voir réduire les garanties demandées aux membres du conseil d'administration, et allonger la durée du prêt, comme pour les coopératives de reboisement. Ensuite en cours de fonctionnement et d'amélioration, il voudrait un relèvement du pourcentage des avances et de leur plafond, en spécifiant, et ceci est essentiel, qu'il ne peut s'agir que de vignobles déjà existants, afin d'éviter de provoquer toute nouvelle plantation, dont il existe de déplorables précédents. Outre des aménagements de dettes pour calamités, à consolider en prêts à moyen terme, il demande une représentation des caves au conseil de la caisse nationale, et le réescompte à 3 % des effets strictement agricoles, par la Banque de France. M. Azibert salue l'avenir, où chaque village viticole aura bientôt sa cave, comme il avait jadis son château.

Prenant la parole au nom du Ministre, qu'il représente et excuse, M. Préaud, directeur du Génie Rural, confirme la place faite aux coopératives dans le plan d'équipement national et le relèvement à 20 % de la subvention du Génie Rural.

Une première conclusion substantielle est apportée aux débats par M. Cramois, inspecteur général, qui représente le directeur de la Caisse Nationale, et en son nom assure que le Crédit Agricole donne tout appui au mouvement coopératif. Il donne satisfaction immédiate à plusieurs vœux émis : l'avance du crédit est portée à six fois le capital souscrit, le plafond de l'avance peut être élevé sur justification, la durée portée à plus de 15 ans, c'est-à-dire 20 à 25 ans, et délais en cas de difficulté, le taux semble pouvoir revenir à 2 % comme avant 1927, le financement de la récolte sera facilité et accéléré, le système Cayrol semble très intéressant, enfin le taux de la Banque de France reste forcément variable.

Après le plantureux banquet traditionnel, la cave coopérative et la distillerie de Montpellier ouvrent la série des visites des splendides installations qui se continuera le lendemain à Sainte-Bauzille de Putois, Aniane, Gignac, Nébian, Aspiran, Paulhan, en conclusion d'un voyage de haut tourisme cévenol, parmi les gorges de l'Hérault, le Prieuré de Saint-Martin de Londres, la grotte des Demoiselles et les souvenirs de Saint-Guilhem-le-Désert, fondé par un cousin de Charlemagne.

M. P.

L'AMENAGEMENT DES COOPERATIVES POUR LA DISTILLATION DES VINS

La législation viticole, avec ses dispositions sur la distillation obligatoire, a ouvert un nouveau champ d'activité aux distilleries coopératives.

Certaines sociétés, qui avaient rencontré des difficultés pour l'exploitation des marcs, ont pu ainsi améliorer leurs conditions de fonctionnement. Mais le service des alcools exige la livraison d'alcool de haute teneur, et les sociétés coopératives n'ont pas toujours le matériel nécessaire à cet effet. Plusieurs sociétés ont été ainsi dans l'obligation d'aménager une colonne de rectification, et elles ont demandé quelle aide elles peuvent obtenir de l'Etat et du Crédit Agricole, pour faciliter cette amélioration de leur outillage.

En ce qui concerne le concours du Ministère de l'Agriculture, il y a lieu de rappeler qu'un arrêté du 25 juillet 1936, tout récent, a fixé à 20 % des dépenses le montant des subventions qui peuvent maintenant être allouées. Ce pourcentage s'applique aussi bien aux frais d'installation d'une société nouvelle qu'aux dépenses d'extension ou d'amélioration d'une coopérative déjà en fonctionnement. Il est applicable, avec effet rétroactif à tous les projets approuvés par le service du Génie Rural depuis le 1er janvier 1936. Il est bien entendu que l'intervention de l'Etat ne s'exerce qu'en faveur de projets étudiés par le Génie Rural ou sous son contrôle, et approuvés, avant tout commencement d'exécution, par le Ministère de l'Agriculture.

Une avance à long terme peut, d'autre part, être accordée par la Caisse Nationale de Crédit Agricole. Les distilleries coopératives ont intérêt pour l'attribution de cette avance, à entrer en rapport avec la Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel de leur circonscription. C'est à cette Caisse Régionale qu'elles doivent adresser leur demande en y joignant tous renseignements utiles. Les avances à long terme sont actuellement au taux de 3 %, elles étaient autrefois au taux de 2 %. L'augmentation de taux a été décidée en 1927 à un moment où l'intérêt de l'argent était très élevé, mais actuellement, le Gouvernement poursuivant une politique d'emprunt à bon marché, un certain nombre d'associations agricoles ont exprimé le désir que l'intérêt des avances à long terme soit ramené à 2 %.

La durée des avances peut atteindre légalement une durée maximum de 30 ans depuis que la loi du 24 mars 1936 a modifié sur ce point la loi du 5 août 1920 qui avait prévu une limite de 25 ans. Mais il convient de remarquer qu'un matériel de distillation nécessite un amortissement rapide et que les avances aux distilleries coopératives ne doivent pas en conséquence dépasser 15 ans. Le montant de l'avance à long terme est généralement limité au double du capital versé par les coopératives. La loi du 5 août 1920 avait bien prévu une proportion plus favorable de six fois le capital, mais cette proportion n'a pas été, jusqu'à maintenant, appliquée en raison des ressources restreintes dont ont disposé les Caisses de Crédit Agricole.

En résumé, une distillerie coopérative qui aurait à dépenser 150.000 francs pour compléter son matériel de distillation pourrait faire face à ses dépenses au moyen des ressources suivantes :

Elle peut espérer obtenir du Ministère de l'Agriculture une subvention égale à 20 % du devis, soit 30.000 francs.

En admettant que cette société puisse se procurer auprès de ses adhérents une somme de 40.000 francs sous forme d'augmentation de son capital social, elle serait en mesure d'obtenir du Crédit Agricole une avance à long terme de 80.000 francs suffisante pour compléter ses ressources. Il est à remarquer qu'un tel programme financier n'entraîne qu'un faible supplément de dépenses annuelles pour la coopérative intéressée.

L'intérêt à 4 % du supplément de capital social ne représente en effet qu'une charge annuelle de 1.600 francs.

L'annuité à payer pour amortir en 15 ans une avance de 80.000 francs est légèrement inférieure à 6.700 francs.

La dépense annuelle que la distillerie coopérative aurait ainsi à supporter n'excéderait donc pas la somme de 8.300 francs.

D. C.

ORGANISATION DE LA DEFENSE DU MARCHE VITICOLE PAR LA COOPERATION (1)

Considérations générales historiques et critiques

Au cours des discussions qui ont accompagné au Parlement l'étude de la loi sur l'Office National du Blé, on a répété sur tous les bancs des Assemblées la phrase suivante : « Si nous avions des coopératives, l'Office serait bien plus facile à faire fonctionner immédiatement ! »

Evidemment, lorsque l'on dispose de l'outillage nécessaire, il est bien plus commode d'accomplir une besogne ; la mise en train du travail est fortement facilitée, la peine est beaucoup diminuée. Ceux qui ont été au Parlement et dans le pays, depuis un certain nombre d'années, les défenseurs obstinés de la Coopération de production appliquée à l'Agriculture, marquent un point en ce moment. En effet, les réfractaires et les indifférents viennent les rejoindre nécessairement à l'heure actuelle.

Mais alors, pourquoi, en France, n'avons-nous pas dans la production agricole autant de Coopératives qu'il en faudrait pour assurer le jeu intégral des lois d'équilibre du marché des produits de la terre ? Pourquoi n'avons-nous pas ces organismes de production, de transformation et de vente qui, seuls, peuvent stabiliser le cours des denrées agricoles, organiser scientifiquement leur production et leur répartition ?

Les premières coopératives de France sont certainement les vieilles Fruitières (laiteries) du Jura, dont quelques-unes sont plusieurs fois séculaires. Viennent ensuite les Laiteries du Poitou et de la Charente.

Les premières Caves coopératives ne datent guère que du commencement du xx[e] siècle, époque qui marqua la première crise viticole de surproduction, du fait de la reconstitution rapide et intensive du vignoble français à la suite de sa destruction par le phylloxéra.

Les silos à blé ne sont connus en France que depuis la période d'après-guerre car, dès que les régions libérées furent remises en état, on constata, du fait de la diminution de consommation du pain et la culture intensive du blé, un déséquilibre qui s'accentua au point de devenir catastrophique vers l'année 1933.

La Coopération a été également utilisée, dans une large mesure, pour l'organisation des distilleries en tous genres, la féculerie, les meuneries, boulangeries, le traitement de la résine et enfin la vente, l'expédition des fruits et légumes, l'électrification, etc...

(1) Rapport présenté à la Commission des Boissons le 29 juillet 1936, et au Congrès de Montpellier du 9 août 1936.

Malgré la diversité des produits traités par ses soins, la Coopération agricole française de production est bien inférieure en puissance et en ampleur, toute proportion gardée, à l'organisation de la coopération agricole dans certains pays étrangers, notamment : le Danemark, les Pays Scandinaves, la Tchéco-Slovaquie, l'Allemagne. C'est ce qui fait qu'au moment où l'on essaie de soulager la production agricole française par l'instauration d'une économie organisée et dirigée, on s'aperçoit qu'il reste beaucoup à faire dans le domaine technique, représenté par la Coopération, pour arriver au but visé.

Et ceci explique le regret manifesté par beaucoup de représentants du peuple, arrivant au seuil d'une situation nouvelle et regrettant que nous n'ayions pas, en France, suffisamment de coopératives agricoles de production.

Principales causes du retard de l'organisation de la coopération agricole en France

En fait, dans notre pays, c'est seulement depuis le vote de la loi du 5 août 1920 sur le Crédit Agricole et la Coopération, que ces organismes ont pu prendre pied et marquer un essor sérieux. En effet, par son article 24, cette loi précisait le régime financier qui permettait de consentir des avances aux coopératives agricoles de production. Ce régime prévoyait que ces avances pouvaient être égales à cinq fois le capital social et remboursables en 25 années maximum ; à la même époque, une loi de finance fixait le taux d'intérêt applicable à ces avances, à 2 %, ce qui, pour un amortissement en 25 années, donnait un taux total de 5,12 %.

En réalité, la loi du 5 août 1920 n'a jamais joué dans toute son ampleur, car les crédits mis à la disposition de la Caisse Nationale ont toujours été nettement insuffisants et la plupart des coopératives agricoles de production ont reçu des avances remboursables en 15 années, ce qui les obligeait à supporter au début un amortissement annuel de 7,78 %.

Au commencement de 1927, la loi des finances portait à 3 % l'intérêt annuel. Ce « cadeau » fait aux coopératives par le Gouvernement de l'époque, fut certainement la cause, dans une large mesure, de l'amenuisement du mouvement d'organisation agricole en France. A partir de cette date, les Coopératives agricoles durent subir un amortissement annuel de 8,37 %, ce qui devenait d'autant plus insupportable que, dès 1930, on enregistrait une tombée verticale des cours des denrées agricoles.

On peut dire aussi qu'en particulier, sur le plan viticole, depuis cette date, l'élan du mouvement coopératif a été pratiquement arrêté. Quelques régions cependant, telle que la Gironde, se sont organisées quand même, mais à une cadence relativement lente et au prix de difficultés qui auraient pu être considérées comme insurmontables par des vignerons moins résolus, moins convaincus et moins énergiques que ceux du Sud-Ouest.

Lorsqu'on analyse les causes du ralentissement du mouvement coopératif en France et que l'on examine d'où proviennent les résistances que rencontrent les dirigeants du mouvement coopératif en production, très rapidement on s'aperçoit que si elles tendent vers le même but elles ont des origines différentes.

En premier lieu, le mouvement coopératif n'a pas eu souvent la faveur des

dirigeants du Ministère des Finances, étant donné notre système fiscal qui nécessite du reste. actuellement, une refonte complète. Les coopératives sont apparues aux techniciens de la Rue de Rivoli comme des instruments qui diminueraient les recettes des taxes diverses et superposées, supportées par les contribuables isolés. On aurait dû comprendre cependant que tout ce qui intensifie les revenus du travail augmente la surface de l'assiette sur laquelle repose l'impôt.

En deuxième lieu, les commerçants — et surtout les courtiers intermédiaires — par leur association, ont mené une bataille incessante contre la Coopération qui, disent-ils, les prive de tout ou partie de leur travail. En réalité et dans la pratique, la Coopération au point de vue commercial, n'a pas d'autres résultats que de chercher, dans la mesure où elle le peut, à empêcher les manœuvres spéculatives sur les denrées agricoles. Du reste, les vrais commerçants — et ils sont légion — font très bon ménage avec elle.

En troisième lieu, il faut tenir compte de l'esprit individualiste qui anime les milieux ruraux et qu'il faut vaincre pour les amener à l'idée coopérative. Or, cet esprit est soigneusement entretenu par ceux qui profitent de l'inorganisation des paysans.

Enfin. le manque de coordination et de plan d'ensemble pour l'organisation de la technicité rurale dans notre Ministère de l'Agriculture a également ralenti de beaucoup l'expansion du mouvement coopératif, en décourageant un certain nombre de ses protagonistes. Il ne faut pas oublier, en effet, qu'il existe un « Conseil Supérieur de la Coopération Agricole » et un « Comité Permanent de la Coopération Agricole » depuis avril 1935 seulement, et que, depuis cette date, ces organismes ne se sont guère réunis que deux fois.

On doit rappeler également que, pendant longtemps, les Services Techniques du Génie Rural chargés de l'Etude des projets de coopératives manquaient totalement de liaison avec la Caisse Nationale de Crédit Agricole chargée du financement et qu'enfin, malgré les efforts faits par un certain nombre de dirigeants du mouvement coopératif, nous n'avons pas encore pu avoir, en France, l'installation des « Comités départementaux de la Coopération Agricole » chargés de faciliter le départ du mouvement dans chaque région, de guider et de soutenir les dirigeants effectifs de ce mouvement.

En réalité et pour conclure, la Coopération agricole en France a été laissée presque pratiquement au bon vouloir d'un certain nombre de personnes qui se sont attachées à sa cause, mais l'encadrement officiel du mouvement fait encore actuellement défaut dans une large mesure. Il ne faut donc pas s'étonner si cette situation a provoqué une certaine incohérence et un certain nombre de vicissitudes ; il est temps de mettre ordre à cette situation et de considérer d'une façon sérieuse et définitive que, par la Coopération agricole, il sera possible de sauver les travailleurs de la terre.

Effets matériels et moraux de la coopération agricole vis-à-vis des paysans

Ce rapport étant destiné spécialement à l'étude du problème en matière viticole, il nous suffira de faire remarquer d'abord que la Coopération viticole permet une application intégrale et inéluctible de la législation viticole en

vigueur. Il faut même remarquer que la Coopération est en avance sur ces lois, en ce sens que, par exemple, dans les coopératives pratiquant la vente en commun — et elles sont les plus nombreuses — l'article 7 de la loi de 1933 « Blocage — joue pour tous les vignerons sans abattement, puisque, par définition même et par principe, la Coopération fait une vente de vin, non pas massive, mais échelonnée de mois en mois.

En ce qui concerne l'article 10 de la même loi de 1933 « Distillation obligatoire ,» la Coopérative en facilite beaucoup l'application, car le rassemblement du vin de toute une commune, quelquefois même de plusieurs communes, dans un seul Etablissement, permet des calculs plus rapides et plus faciles et un contrôle absolument parfait ; ceci, en supprimant toute inquisition et tout ennui, aussi bien pour la production que, pour l'Administration.

Enfin, ce qui est vrai pour le blocage est vrai pour l'échelonnement des ventes. La coopération, sur ces points, peut être considérée comme un instrument parfait.

Sa situation est encore plus nettement favorable aux intérêts généraux en ce qui concerne la défense de la qualité. Il ne faut pas oublier, en effet, que la coopération vinicole de production reçoit les raisins de ses adhérents et que, par conséquent, toute fraude est rendue pratiquement impossible du fait de la vinification en commun.

La Coopération poursuit également, sur un autre plan, une politique de qualité. Par ses soins, ont été rétablis les « bans de vendange » (nul ne peut vendanger sans qu'il en ait reçu l'autorisation du Conseil d'administration). Elle assure une juste répartition à ses sociétaires, en tenant compte de la qualité du raisin puisque, dès l'arrivée de la vendange à la cave, on prend note, et du poids du chargement et de son degré mustimétrique.

Le problème du logement est résolu et, par conséquent, les ventes de vins, faute de fûts, sont supprimées. Mais en plus, les dispositions si importantes concernant le financement de la récolte, jouent d'une façon parfaite dans le système coopératif.

L'avance sur récolte, soit à titre individuel, soit à titre collectif, est faite automatiquement par la Cave coopérative sans aucun risque pour la Caisse de Crédit Agricole responsable ; le contrôle étant absolument parfait. De ce fait, également, les ventes de vin faute d'argent sont pratiquement supprimées.

Enfin, pour la répartition du vin aux acheteurs divers, incontestablement, la Coopération présente un progrès considérable : les frais généraux sont de beaucoup diminués, un grand nombre de caves coopératives recevant les wagons-réservoirs, ou se chargeant de leur remplissage dans la gare la plus proche.

D'un autre côté des facilités de logement et de paiement peuvent être accordées facilement aux commerçants acheteurs, ce qui leur permet de compter sur un lot important de qualité invariable au moment qui leur est le plus favorable pour l'enlèvement.

Pour toutes ces raisons et pour bien d'autres encore, il est incontestable que le complément indispensable de notre organisation de défense viticole est repré-

senté par l'installation d'un nombre de caves coopératives suffisant pour mettre la production française à l'abri des vicissitudes regrettables que nous avons traversées. La Coopération est, du reste, une base d'éducation des masses rurales. Elle crée une liaison entre des producteurs ruraux toujours trop individualistes et qui souffrent beaucoup de la faiblesse causée par leur isolement.

Aussi, on comprendra pourquoi notre Confédération Nationale des Coopératives Vinicoles a présenté aux Pouvoirs Publics, la présente demande tendant à comprendre dans le plan des grands travaux d'outillage national, les moyens financiers nécessaires pour assurer la construction d'au moins 2.000 coopératives vinicoles réparties sur le teritoie du vignoble métropolitain, le même effort proportionnel devant être fait en Algérie.

(*A suivre.*) HENRI BOULAY.

ACTUALITÉS

Michel FLANZY : Chronique œnologique.
Jean BRANAS : Chronique méridionale hebdomadaire.
Emile MOREAU : Chronique champenoise.
Nécrologie.

Chronique œnologique

L'acidité volatile des vins

Dans une chronique précédente, nous avons entretenu le lecteur de la maladie de l'acescence — génératrice d'acide acétique et d'acides gras supérieurs — et provoquant ainsi, non pas une *apparition* de l'acidité volatile des vins, comme certains praticiens persistent à croire, mais seulement une augmentation de cette acidité.

Il nous paraît utile d'apporter à ce sujet quelques éclaircissements afin de bien montrer qu'il ne faut attacher au taux de l'acidité volatile qu'une importance toute relative.

Sous le nom d'acidité volatile, on compte tous les acides gras volatils existant dans les vins et dont le principal est l'acide acétique. Cette acidité doit être toujours exprimée en acidité sulfurique, sinon on commettrait une véritable tromperie si on ne modifiait pas parallèlement les maxima fixés par les lois et décrets. Et le dosage de cette acidité est l'un des plus délicats de l'œnologie analytique. N'importe qui, opérant n'importe comment, ne peut prétendre au résultat exact. Pour atteindre celui-ci, la minutie la plus stricte dans les manipulations est indispensable.

Dans un vin provenant d'une vendange saine et convenablement vinifiée, *l'acidité volatile existante est un produit secondaire de la fermentation alcoolique*. Elle constitue alors un élément excellent pour la formation du bouquet des vins. Sa proportion, très variable, peut osciller suivant la technique de la vinification et l'allure de la fermentation de 0 gr. 20 à 0 gr. 70. Fait essentiel, cette acidité étant produite par la fermentation n'augmentera plus lorsque l'acte fermentatif sera terminé. C'est dire que dans ces conditions, un vin ayant 0 gr. 70 d'acidité volatile sera de très bonne conservation, à la condition, bien

entendu, qu'il ne soit pas ultérieurement contaminé. J'ajoute même qu'une telle acidité est souhaitable dans les vins corsés, qu'elle rend plus agréables à boire, en leur communiquant plus de bouquet. Malheureusement, ces vins ne sont pas appréciés à leur juste valeur. Et pourtant à l'insu des praticiens, il leur arrive dans les concours de dégustation de réhabiliter en partie cette acidité volatile désirable. C'est ainsi que dans un concours de vins de Champagne de la récolte 1934, je note que pour les vins d'Ay, Mesnil-sur-Oger, Grauves, Moussy, Bouzy, Vertus, la médaille d'or est attribuée aux vins ayant l'acidité volatile la plus élevée. Dans ce même concours, l'acidité volatile moyenne des vins récompensée par la médaille d'or est égale à 0 gr. 41 ; celle des vins ayant obtenu la mention honorable : 0 gr. 30 seulement, les autres moyennes pour les autres récompenses oscillant entre 0 gr. 33 et 0 gr. 35.

Evidemment les différences ne sont pas excessives, mais il ne faut pas ignorer que les acides gras supérieurs qui contribuent si puissamment au développement du bouquet n'existent qu'en quantité infime. Il est des perceptions que l'analyse chimique est impuissante à révéler, alors que le palais et l'odorat sont plus ou moins agréablement alertés.

Nous signalons plus haut que la technique de vinification influence sensiblement la dose naturelle d'acides gras volatils. C'est ainsi que l'emploi exagéré de l'anhydride sulfureux tend à ramener cette dose au voisinage de 0 gr. 20. Egalement l'emploi de races de levures dites « alcoogènes ».

Au moment où tous les esprits désirent et recherchent les vins de qualité, il faut qu'on sache, que celle-ci est non seulement fonction du degré alcoolique, mais aussi et peut-être avant tout de ces produits secondaires de la fermentation alcoolique dont les acides gras volatils constituent un élément essentiel. La logique en œnologie est bien souvent oubliée.

Il existe pourtant une catégorie de vins qui, quoique bien vinifiés et soignés, ont tout de même des acidités volatiles assez élevées. On a vu plus haut que l'acidité volatile des fermentations atteignait parfois 0 gr. 70. Cela se produit lorsque la fermentation alcoolique se poursuit très lentement, mais sans interruption. Ce fait est assez général certaines années.

Enfin, il y a une certaine relation entre la richesse alcoolique et la dose d'acides gras volatils. Pour nos vins corsés des Corbières et du Minervois, 0 gr. 75 d'acidité volatile est une dose moyenne souhaitable, à la condition évidente que les raisins sains aient été vinifiés dans un matériel convenablement assaini.

Qu'on ne s'inquiète pas ici d'une dose d'acidité volatile voisine de 0 gr. 75.

Il n'en est plus de même d'un vin atteint de la maladie de l'acescence. *Cette deuxième source d'acidité volatile est accidentelle et doit être rigoureusement proscrite.* La maladie se développe soit après une interruption totale de la fermentation alcoolique, c'est le cas des vins aigre-doux, soit après la fermentation. Dans ce dernier cas, c'est ou bien pendant le cuvage trop prolongé, sans immersion du chapeau, ou après le décuvage, lorsque le marc ou le vin sont laissés au libre contact de l'air, ou enfin, par le mélange du vin de presse déjà contaminé, au vin de goutte. Dans tous ces cas, le viticulteur est vraiment coupable, parce qu'il lui est facile d'éviter ces accidents. Quelle qu'en soit la

cause, l'acidité s'y développe très rapidement si on n'y prend garde, et le vin ne tarde pas à être nettement piqué et impropre à la consommation.

Il est un cas où le vigneron ne peut éviter une certaine proportion de cette acidité regrettable. C'est lorsque dans le moût existe déjà une certaine quantité d'acidité volatile due à l'action d'insectes ampélophages. Par une vinification adaptée à ces conditions particulières, il peut, heureusement, éliminer tous les mauvais ferments et bactéries et empêcher le développement ultérieur de cette acescence ; mais la dose totale d'acidité volatile sera plus élevée que d'habitude. Son vin sera tout de même de très bonne conservation et peut devenir excellent.

Ce cas sera probablement assez général cette année dans toutes les régions où sévissent en particulier l'Eudémis et la Cochylis.

C'est dire qu'autant l'acidité volatile de fermentation est un constituant excellent et indispensable des vins, qu'elle est désirable en proportion aussi grande que possible, autant l'acidité produite par la maladie de l'acescence est franchement indésirable, quelles qu'en soient les proportions.

Mais alors il faut compter, non pas avec la quantité d'acidité volatile, mais surtout avec la *qualité de cette acidité.* Ce caractère qualificatif, sur lequel on n'a jamais insisté, est essentiel. Il explique que des vins ayant 0 gr. 90 d'acidité volatile résistent davantage à la maladie de l'acescence que des vins ayant à peine 0 gr. 30, comme nous l'avons constaté expérimentalement.

L'origine de cette acidité, la résistance du milieu, sont des facteurs qu'il est essentiel de connaître pour apprécier à son exacte valeur une acidité volatile donnée.

Le dosage de l'acidité volatile seule est donc une donnée insuffisante et trompeuse. Il faut que le chimiste œnologue apprécie l'acidité volatile à la fois en quantité et en qualité. C'est l'essai clinique sans lequel tout diagnostic restera souvent téméraire, même si l'acidité volatile voisine 1 gramme.

C'est souvent le cas pour les vins corsés des Corbières et du Minervois et certainement aussi pour bien des grands vins de Bourgogne et de Bordeaux. Et on s'apercevra souvent que pour une même dose d'acidité, on doit, suivant les cas, s'en inquiéter ou s'en réjouir.

Ces vérités devraient pénétrer davantage les coutumes commerciales.

Œnologue, il nous paraît qu'une réaction salutaire s'impose : n'attacher qu'une importance relative à certaines déterminations analytiques — dont la brutalité trompe, alerte, et fausse les cours des vins. Dans bien des circonstances, nous préférerions l'antique et sûre appréciation à la tasse !

Et si toutefois, le praticien hésite, qu'il s'adresse alors à l'œnologue compétent et désintéressé. Sécurité dans les transactions commerciales, meilleure qualité des vins offerts, tels sont les avantages immédiats que de telles réformes doivent naturellement apporter.

Michel Flanzy,
Directeur de la Station Régionale
de Recherches Viticoles et Œnologiques
de Narbonne.

Chronique méridionale hebdomadaire

A travers les vignobles. — Il est extrêmement difficile de préjuger de l'importance de la récolte prochaine et d'autant plus que l'on se croit tenu, ce faisant à une certaine précision.

On peut faire métier de devin dans la paix du cabinet de travail et tomber juste dans l'estimation, mais il faut compter avec la chance.

Il est aussi possible de faire appel à l'avis autorisé des personnalités qualifiées pour chacun des vignobles du pays. Faute d'une mesure commune, il paraît ensuite bien difficile de faire la somme de ces avis qui portent naturellement à la fois sur des surfaces et des rendements tous deux d'appréciation malaisée.

Plein de confiance dans l'espoir que le mieux est sans doute d'y aller voir soi-même, on peut enfin prendre le bâton du pèlerin et parcourir les vignes de différentes régions : c'est ce que nous avons fait, de Carcassonne à Bordeaux. Avouons tout de suite que nous ne sommes pas plus près de la vérité.

De tous les départements méridionaux, celui de l'*Aude* nous paraît être le plus maltraité : faible sortie naturellement et comme partout, gelée au printemps, coulure généralisée, grêle en quelques points et puis Mildiou encore ont fortement réduit la récolte jusqu'à un ou deux dixièmes dans certaines exploitations de ce qu'elle fût en 1935. Les hybrides producteurs directs, qui occupent des surfaces importantes dans l'ouest de ce département, n'ont pas été épargnés : ils ont fortement coulé et souffert du Mildiou.

Les travaux culturaux ont été gènés par le mauvais temps ici comme ailleurs. On a dû très souvent faucher à plusieurs reprises les mauvaises herbes dans les vignes.

Les vendanges seront tardives.

Nous n'avons vu que peu de choses en *Haute-Garonne*, mais il nous a semblé retirer l'impression d'un meilleur état du vignoble motivé surtout par l'aspect des producteurs-directs.

En aval, *la vallée de la Garonne* est inégalement traitée : sur les coteaux et les pentes, le vignoble a meilleur aspect que dans les terres basses ; cependant les chasselas ont notablement coulé. C'est autour de Port-Sainte-Marie qu'ils nous ont semblé en meilleur état. La maturité est en retard. Dans la vallée même les vignes établies comme l'on sait en lignes isolées ou groupées au milieu d'autres cultures ont beaucoup souffert du Mildiou. Les viticulteurs de cette région (Agenais, Marmandais, etc...), les ont visiblement sacrifiées à d'autres préoccupations. Quelques exploitations ont bien réussi ; les producteurs directs ont coulé.

En *Gironde*, la récolte est très nettement réduite, car il a plu presque tous les jours jusqu'au 15 août avec des semaines et des semaines de pluie continue. Dans ces conditions, le Mildiou aurait dû tout emporter si la température n'était restée constamment basse et peu favorable à l'évolution de la maladie. Et c'est bien là la particularité qui sépare nettement le développement du Mildiou tel que nous le connaissons dans le Midi de ce qu'il est ailleurs. En Languedoc, il fait presque toujours assez chaud et c'est la pluie qui est l'élément le plus im-

portant parce que le plus sujet à variation ; en Gironde, on peut presque dire qu'il pleut toujours assez, mais il fait souvent trop froid.

Malgré ce, l'apparition des premières taches de la maladie doit être placée dans la première quinzaine du mois d'avril, presque aussi tôt qu'à Montpellier, et de fortes pluies en juin ont provoqué de nombreuses contaminations des grappes telles qu'à l'heure actuelle le Rot Brun sévit avec intensité à peu près partout.

Parmi les cépages rouges, le Cabernet Sauvignon est celui qui a le moins souffert ; le Merlot est envahi sur presque toutes les grappes qui prennent, dans les parties envahies, l'aspect des grappes mildiousées des cépages teinturiers : la matière colorante s'y développe précocement.

Le feuillage a plus ou moins souffert non seulement du Mildiou, mais encore des traitements eux-mêmes ; les bouillies cupriques ont beaucoup brûlé et les bouillies à la chaux nous ont paru infiniment moins dangereuses à cet égard que les bouillies au carbonate de soude et surtout que les mélanges cupro-sodiques du commerce. De profondes inégalités dans l'effet destructeur des bouillies sont ainsi constatées, mais l'explication en est aisée. Nous avons, après d'autres, montré avec M. Dulac que les bouillies à la chaux ou au carbonate de soude contiennent au moment de leur application une certaine quantité de composés cupriques en solution. Si la bouillie ne se dessèche que lentement, ce qui a été le cas en Gironde en 1936, parce que l'état hygrométrique de l'air est resté constamment élevé, les sels de cuivre en solution ne cristallisent que lentement dans les bouillies au carbonate de soude alors qu'ils continuent à réagir sur les noyaux de chaux dans les bouillies à la chaux. Dans le premier cas, on assure un long contact avec le feuillage d'un sel cuprique en solution et les brûlures s'ensuivent forcément alors que dans le second, la teneur en sels de cuivre dissous s'abaisse constamment. Autrement dit encore, les mélanges cupro-sodiques sont chimiquement équilibrés ou presque, alors que les mélanges cupro-calciques sont pourvus d'un certain dynamisme.

La bouillie bourguignonne, dans ces conditions, doit provoquer plus fréquemment que la bouillie bordelaise des brûlures graves mais ceci, qui est vrai dans le sens le plus général, n'est cependant pas sans comporter un certain nombre d'exceptions tenant à la nature, nécessairement variable avec les conditions de la réaction, des sels de cuivre en solution.

Au surplus, cette explication est fondée sur un certain nombre d'éléments que nous nous réservons d'évoquer plus complètement à un autre moment.

Pour revenir à l'état du vignoble girondin, disons que les Graves sont en meilleure posture que les terres fortes, au Nord comme au Sud de Bordeaux. C'est qu'elles ont pu être mieux défendues et mieux cultivées aussi.

La coulure a parfois été formidable, la floraison ayant traîné pendant des semaines et s'étant produite en deux temps comme dans le Midi. Le sol est partout mal cultivé, les façons sont en retard et les mauvaises herbes ont prospéré.

Les Graves, les vignobles à vins blancs de la rive gauche, les Côtes, l'Entre-deux-mers sont en meilleur état que le Médoc qui n'offre que d'assez rares vignobles en bonne posture. Nous avons eu autrefois l'occasion de voir cette région

en pleine prospérité et, pour des raisons tout à fait particulières, c'est avec beaucoup de peine que nous la retrouvons au cours d'une décadence qui s'accentue chaque année. Où nous avons laissé une vigne, nous retrouvons une friche qui dans cinq ans sera un bois dont le sol est perdu pour la vigne. Le vignoble médocain disparaît. Les raisons de cet état de choses que l'on ne peut certes pas considérer avec sérénité mériteraient d'être mises en lumière au cours d'une étude plus approfondie.

Elles peuvent tenir aux circonstances, à ce que les débouchés anciens se sont progressivement fermés, à ce que l'on n'a pas su en créer de nouveaux : c'est là sans doute la cause première de la véritable misère de ce pays dans laquelle, il faut bien le dire, la propriété n'a aucune part de responsabilité.

Le traditionnalisme du vigneron local est tenu pour désuet dans certains milieux ; cela est bientôt dit, mais il ne nous est nullement apparu qu'un changement du personnel, peut-être souhaité par quelques-uns, puisse en quelque manière amener un changement favorable de la situation. D'autres, que l'on supposait capables de surmonter les difficultés rencontrées par tous n'ont pas mieux réussi que les indigènes.

Ce sujet dépasserait maintenant le cadre modeste de cette chronique s'il devait y être étudié ; arrêtons-nous donc, car nous sommes loin du vignoble méridional. Ces questions et d'autres seront traitées bientôt dans la *Revue de Viticulture* par une plume mieux avertie que la nôtre.

Jean Branas.

P. S. — La plupart des renseignements techniques relatifs au climat et à la vigne en Gironde nous ont été aimablement fournis par le directeur de la Station d'Avertissements agricoles de Bordeaux, M. Souty, que nous remercions bien vivement. — J. B.

Chronique champenoise

La situation du vignoble champenois est actuellement bien peu brillante.

La récolte, considérablement diminuée, d'une façon à peu près générale, par les gelées du printemps, s'est trouvée encore réduite par places par la grêle.

D'autre part, le mildiou et l'oïdium se sont manifestés cette année avec une violence à laquelle les viticulteurs de la Champagne n'étaient plus accoutumés. Certaines vignes, dans lesquelles le traitement anticryptogamique consécutif au premier rognage n'a pas été donné à temps à cause des grèves, ont la majeure partie de leur feuillage complètement grillée et offrent un aspect pitoyable inconnu depuis 1910 dans l'ensemble du vignoble champenois.

Les papillons de cochylis et d'eudémis ont, d'une façon générale, été plus abondants que les années précédentes. Quelle sera l'importance des dégâts de leurs vers de deuxième génération ? Celle-ci dépendra du temps qu'il va faire jusqu'à la vendange.

On commence à voir de l'abled de tous côtés et si la température est favorable la cueillette des raisins commencera peut-être bien vers le 25 septembre. Inutil de dire que, par son importance, celle-ci n'aura absolument rien de commun avec celle de 1931. Dans les régions les plus favorisées il ne semble guère que

le rendement puisse dépasser 10 pièces à l'hectare et dans beaucoup d'autres, c'est à peine si on pourra obtenir péniblement 2 à 3 pièces à l'arpent.

A la suite de la dernière réunion de la Commission spéciale pour la Champagne, qui s'est tenue à Châlons, M. le Préfet de la Marne a pris un arrêté fixant comme suit les prix auxquels les vins clairs devront, jusqu'à ce que de nouvelles dispositions soient adoptées, être vendus et payés au minimum :

1re catégorie : 600 francs pour la pièce champenoise de 200 litres ;

2e catégorie : 610 francs pour la pièce champenoise de 200 litres ;

3e catégorie : 620 francs pour la pièce champenoise de 200 litres ;

4e catégorie : 630 francs pour la pièce champenoise de 200 litres.

Ces prix s'entendent à la propriété suivant les usages locaux et constants, tous frais étant en sus.

Emile Moreau.

*
* *

Nécrologie. — Le monde viticole et notre *Revue* ont été cruellement éprouvés, dans les dernières semaines, par la disparition de trois de leurs dévoués collaborateurs :

Maurice Massignon, ingénieur agronome, qui prit une grande part à la reconstitution du vignoble de Maine-et-Loire et qui fut longtemps un de nos collaborateurs attitrés. Savant viticulteur et œnologue, très affable et très alerte, il joua un rôle actif jusqu'à ses derniers moments. C'est lui qui, tout récemment, rendait un juste hommage à l'œuvre du Maître Pierre Viala, dans une allocution à la Société d'Agriculture d'Angers. Il avait consacré ses dernières années à l'édition d'une encyclopédie viticole comprenant des ouvrages très appréciés.

Eugène Rouart, ingénieur agronome, sénateur de la Haute-Garonne, viticulteur important de ce département et des Pyrénées-Orientales, collaborateur de cette Revue, où il défendit avec talent la cause des producteurs directs. Arboriculteur d'avant-garde et vaillant avocat des intérêts de la profession agricole, il avait été choisi par les Anciens Elèves de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon et par la Fédération des Associations d'ingénieurs agricoles pour présider leurs groupements. La viticulture perd avec lui une autorité et une compétence de premier ordre. La *Revue* pleure un ami.

Camille Sauvageau, savant botaniste, algologue, membre correspondant de l'Institut de France, qui fut, dès l'origine, un collaborateur de cette *Revue*, un fidèle ami de Pierre Viala et de sa famille. Ses créations à Villefranche-sur-Mer, à Guétarry, où il dirigea les stations de Biologie marine de la Faculté des Sciences de Bordeaux, le superbe arboretum qu'il a créé au Domaine de Pouget près de Sarlat, contribueront, avec ses travaux écrits, à perpétuer sa mémoire. Les dirigeants de cette *Revue* lui sont particulièrement reconnaissants d'avoir été un des tout premiers à s'inscrire parmi les membres perpétuels de la Société des Amis de Pierre Viala.

Nous adressons aux familles des regrettés disparus : Massignon, Rouart et Sauvageau l'expression de notre profonde condoléance.

(N.D.L.R.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 135 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus ; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Midi. — *Nîmes* (*24 août 1936*). — *Cote officielle :* Vins rouges 8 fr. 50 à 9 fr. : Aramon et Blanc de blanc, 9 fr. à 9 fr. 25 ; Montagne, 8°5 à 10°, 8 fr. 50 à 9 fr. ; Clairettes, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 ; Rosés, 9 fr. » à 9 fr. 25 ; Vins de Café, 9 fr. » à 9 fr. 75 ; moyenne, 8 fr. 90

Montpellier (*25 août*). — Vins rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. ». Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. » ; moyenne 9°, 8 fr. 80.

Béziers (*21 août*). — Rouges 8 fr. 75 à 9 fr. 25 ; moyenne 9 fr. 15 pour les 9 degrés ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires.

Minervois (*23 août*). — Marché d'Olonzac, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 le degré avec appellation ; moyenne, 9 fr. 25.

Perpignan (*22 août*). — Vins rouges 8°5 à 11° 8 fr. 75 à 9 fr. 75 Chambre de Commerce, moyenne, 8 fr. 75 pour les 9 degrés.

Carcassonne (*22 août*). — Vins rouges 8° à 11°, de 8 fr. 75 à 9 fr. 50 suivant degrés ; moyenne des 9°, 9 fr.

Narbonne (*20 août*). — Vins rouges de 8 fr. 75 à 9 fr. 75, moyenne, 9 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 98 fr. le quintal, orges, 77 fr. à 79 fr. » ; escourgeons, 62 fr. à 66 fr. ; maïs, 80 fr. à 90 fr. ; seigle, 74 fr. » à 75 fr. » ; sarrasin, 101 fr. à 106 fr. ; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 80 fr., saucisse rouge, de 60 à 85 fr. ; Sterling, 30 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr. ; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr. ; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr. ; luzerne, 135 fr. à 205 fr. ; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. » ; Coprah, 88 à 92 fr. ; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50 à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 80 à 10 fr. 60. — Longe, de 10 fr. » à 13 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

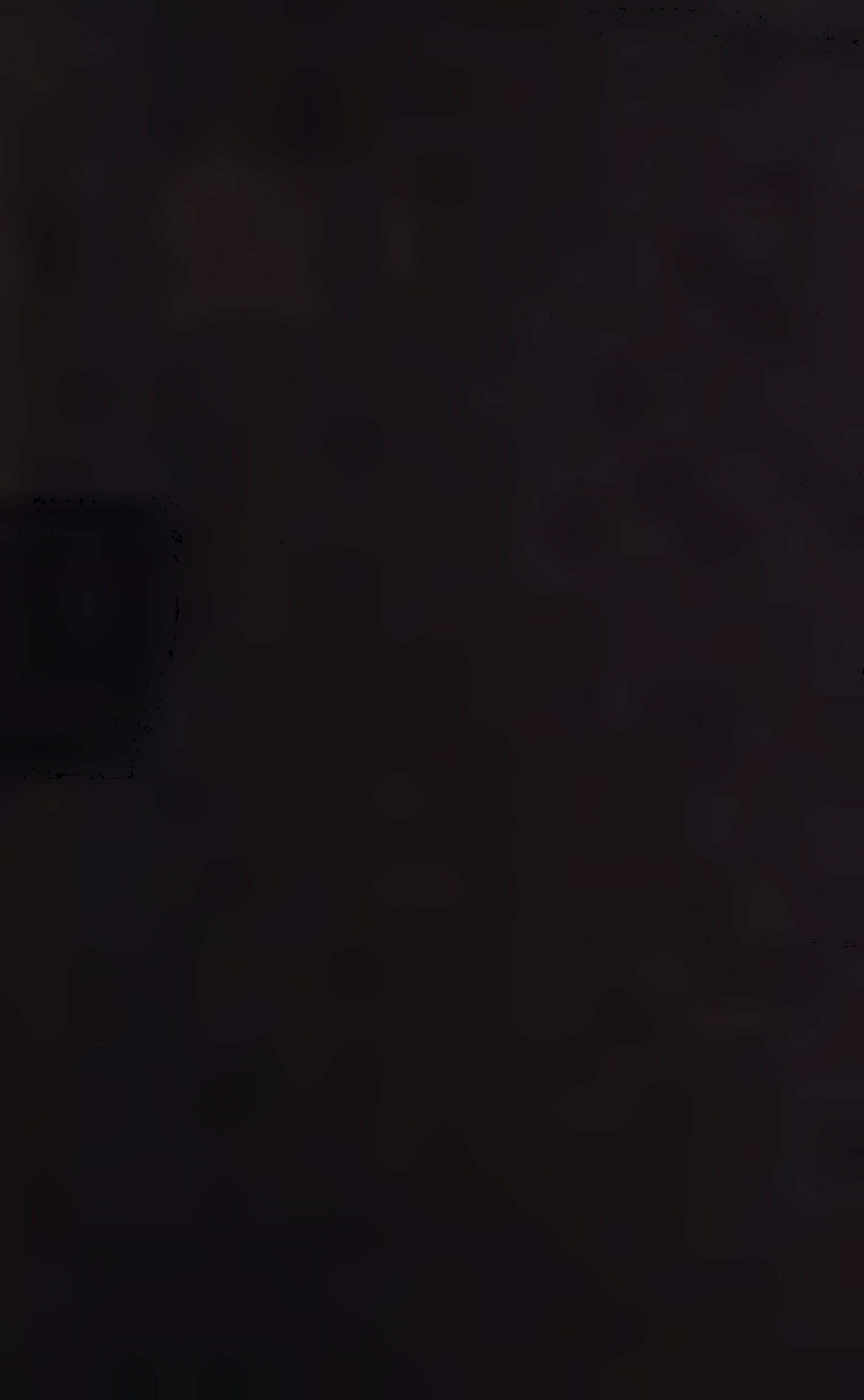
Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — **Dolomagnésie**, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50 ; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre** gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Abricots, 600 à 1.200 fr. — Pêches, 500 à 800. — Prunes, 300 à 500 fr. — Cassis, 200 à 300 fr. — Figues, 500 à 700 fr. — Raisin, d'Algérie, 200 à 350 fr. ; du Midi, 180 à 400 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 2 à 7 fr. — Artichauts de Paris, 25 à 75 fr. — Choux-fleurs, 50 à 200 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 40 à 80 fr. — Tomates, 110 à 150 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 50 à 130 fr. — Haricots à écosser, 30 à 110 fr. — Pois verts, 40 à 150 fr. — Carottes, 200 à 240 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.



autorisation s'étendait au département entier, aux arrondissements, cantons ou communes, suivant la décision de l'assemblée départementale.

Les communes furent divisées en : communes demandant l'introduction sans réserves ; communes favorables sous certaines réserves ; communes nettement défavorables.

Le Conseil général décida d'accorder l'introduction des sarments et plants dans les communes qui avaient fourni des délibérations favorables sans réserves, soit dans 37 communes de l'arrondissement d'Auxerre, 22 (Avallon), 29 (Joigny), 51 (Sens), 38 (Tonnerre).

A partir de cette époque et pendant les années suivantes, de nouvelles communes demandèrent la libre circulation de cépages américains. Leurs délibérations, soumises au professeur départemental d'agriculture, l'étaient ensuite au Comité d'études et de vigilance, qui émettait un avis favorable pour certaines communes, et défavorable pour celles au sujet desquelles il n'était pas suffisamment édifié sur leur situation phylloxérique.

Aux termes de l'article 2 de la loi du 3 août 1891, le Conseil général statuait, adoptant l'avis du Comité d'études et de vigilance.

Si la reconstitution par cépages américains gagnait du terrain, le sulfure de carbone n'en continuait pas moins à être employé, pour prolonger la durée des vignes phylloxérées et aider à la reconstitution.

Il était utile de constater que, partout où les traitements extinctifs avaient été résolument appliqués et où les traitements culturaux, au lieu de n'embrasser que la tache, avaient porté sur la vigne entière, et chaque année, les résultats avaient été décisifs. C'est ainsi qu'à Coulanges-la-Vineuse, phylloxérée depuis 1887, où les taches nouvelles étaient traitées annuellement et extinctivement par le Syndicat, il y avait moins d'un hectare de détruit en 1892. Au contraire, à Dyé et à Fontenay-près-Chablis, également phylloxérées depuis 1887, mais où quelques propriétaires seulement avaient laissé traiter leurs vignes, 50 hectares étaient détruits en 1892.

Aussi, malgré le retrait qu'avait dû faire l'Etat de sa participation, le sulfure de carbone s'employait-il toujours davantage, soit 12.000 kilos en 1892, contre 10.000 kilos en 1891.

Il y avait intérêt à maintenir ce système de défense, car il pouvait retarder assez le dénouement et permettre aux vignerons de se préparer activement, tout en évitant une hâte inconsidérée, à la reconstitution. Mais la reconstitution apparaissait comme devant être le système définitif contre l'insecte.

L'invasion faisait d'ailleurs des progrès considérables : dans les arrondissements d'Auxerre et de Sens, les plus anciennement contaminés, les neuf dixièmes des communes étaient atteintes à des degrés divers ; dans les arrondissements de Joigny et de Tonnerre, la proportion n'excédait pas 50 pour cent ; l'arrondissement d'Avallon continuait à être considéré comme indemne, mais il eût été plus exact de dire que le Phylloxéra n'y était pas officiellement constaté.

La délégation phylloxérique se trouvait débordée ; pour la première fois depuis sept ans qu'elle adressait un rapport annuel, elle jugeait inutile d'indi-

quer le nombre des communes atteintes et les foyers phylloxériques. La destruction avait marché, d'ailleurs, d'autant plus vite que l'année avait été plus chaude et sèche ; elle s'était accentuée surtout dans les terrains de faible profondeur où les racines sont le plus superficielles.

A cette époque (1892), les résultats des pépinières administratives devenaient de plus en plus encourageants et les vignerons manifestaient leur confiance à leur égard par l'empressement avec lequel ils venaient prendre part aux distributions publiques de boutures.

Aux neuf pépinières créées en 1889 (une pépinière à Tonnerre s'étant ajoutée en outre à celles du tableau de la page 136), il en avait été également installé à Villefranche (arrondissement de Sens) ; à Irancy, à Saint-Bris et à Mont-Saint-Sulpice (arrondissement d'Auxerre) ; en 1891 et 1892, elles avaient rendu des services appréciables. Malheureusement, dans les terrains très calcaires, nombreux dans le vignoble, la plupart des variétés expérimentées chlorosaient dès la 2[e] feuille et elles étaient incapables de nourrir aucune greffe.

La solution de l'adaptation des porte-greffes paraissait donc encore éloignée, pour la majeure partie de nos terres à vignes.

Il est vrai que des variétés récentes, issues du croisement de cépages américains entre eux ou d'américains avec des vignes françaises, paraissaient susceptibles de réussir, même dans les terrains les plus calcaires.

La délégation départementale avait mis à l'essai, en 1891, quelques-unes de ces variétés qui, en effet, paraissaient posséder, avec une immunité phylloxérique complète, une résistance remarquable à la Chlorose dans les terrains envisagés qui faisaient partie des étages du jurassique et du crétacé (1).

La détermination du calcaire dans les sols. — Le Calcimètre

Le grand obstacle à la reconstitution était donc la teneur très variable et souvent très élevée en carbonate de chaux assimilable de beaucoup de terrains où elle atteignait souvent 30 pour cent et parfois 50 pour cent et plus. Au lieu d'étudier la reconstitution d'une commune viticole sur une seule pépinière, il convenait, au contraire, de multiplier les petits essais partiels et individuels. On devait considérer les pépinières administratives comme devant servir pour l'approvisionnement en boutures des meilleures variétés et c'était alors aux propriétaires à disséminer ces boutures dans leurs vignes ou dans le coin d'un champ, pour s'assurer de leur vigueur et de leur résistance. Il ressort nettement de ce qui précède que la connaissance de la teneur en calcaire des terres était absolument indispensable. Fort heureusement, elle était à la portée de tous, grâce à des appareils dénommés calcimètres, permettant d'en faire facilement la détermination. A la session d'août 1892 du Conseil général, MM. Richard et Guenier avaient demandé d'inviter toutes les municipalités viticoles à faire l'achat d'un calcimètre. Celui qui s'est le plus répandu est le calcimètre Bernard, qui a rendu et rend encore tant de services, en raison de la rapidité

(1) Nous ne parlons pas des étages du « lias », de l'Avallonnais, et des « Sables verts », pauvres en calcaire de la majeure partie des cantons de Seignelay, d'Auxerre-Nord et de Toucy, car l'adaptation des américains ne devait y rencontrer aucune difficulté ; d'ailleurs, le vignoble n'avait jamais eu et ne devait jamais avoir, là, une grande importance.

avec laquelle il permet d'effectuer le dosage du calcaire. Nous rappellerons ici un exemple que notre regretté collègue, ancien directeur de la Station agronomique de Saône-et-Loire, nous citait dans une de ses communications au Congrès de l'Association française pour l'Avancement des Sciences qui, en 1894, s'était tenu à Caen, et où nous avions été nommé secrétaire de la Section d'Agronomie. Pour la confection d'une carte avec courbes d'égal calcaire, faite du 22 juin au 7 juillet, M. Bernard nous disait que l'instituteur, aidé de quelques élèves, avait en ces quinze jours, prélevé et analysé 800 échantillons (Comptes rendus des séances du Congrès de l'Association française pour l'Avancement des Sciences, 1894, page 274).

Les cours et les concours de greffage

Un autre point sur lequel il convient d'insister était que le meilleur emploi des cépages américains fût celui de porte-greffes.

Mais, comme l'opération du greffage est assez délicate, les délégués départementaux, dans leur rapport de 1893, avaient demandé instamment la multiplication et la plus large vulgarisation des cours de greffage.

Une dizaine avaient eu lieu déjà l'hiver précédent dans plusieurs centres viticoles, avec un succès qui revenait à notre ancien et regretté camarade de promotion à l'Institut agronomique M. Barillot, l'excellent et si dévoué professeur départemental d'agriculture de l'Yonne.

Il était souhaitable que toute commune touchée par le fléau eût son cours de greffage.

Or, une grande impulsion a été donnée au cours de greffage par les Sociétés d'agriculture et de viticulture, les Comices, la Société vigneronne et les professeurs d'agriculture.

La Société vigneronne, fondée en 1893 et dont le président était M. Bienvenu-Martin, allait porter toute sa sollicitude sur la défense du vignoble contre le Phylloxéra et sa reconstitution. Elle organisa aussitôt, dans plusieurs communes, des cours théoriques et des leçons pratiques de greffage et de mise en pépinières des greffes-boutures.

A l'issue de ces cours, avait lieu un concours pour l'obtention du diplôme de maître-greffeur. Le premier (1894) eut lieu aux Charmilles, actuellement le Grand Casino. Il réunissait 94 concurrents, venus de 33 communes différentes du département. Le deuxième (1895) eut lieu à la Halle aux grains, sur l'emplacement de laquelle fut édifié le bel Hôtel des Postes, qui, avec d'autres constructions nouvelles, le vaste et somptueux Marché couvert, la Caisse d'Epargne, et divers grands établissements de Crédit, Ecoles, etc... allaient contribuer à l'embellissement de la ville d'Auxerre. Ce concours avait été honoré par la présence de M. de Luze, Préfet de l'Yonne, qui témoignait ainsi du vif intérêt qu'il portait à la reconstitution du vignoble. Le troisième concours groupa 268 candidats et le suivant 560, venant de 60 communes.

Des concours de visites de vignes dans les diverses régions du département, récompensaient les propriétaires dont les vignes étaient le mieux cultivées, ceux qui avaient le plus judicieusement fait l'emploi des cépages américains pour la

reconstitution de leur vignoble, ceux qui s'étaient le plus distingués dans la création de pépinières de plants greffés destinés à leur usage personnel, enfin les instituteurs qui s'étaient le plus dévoués dans l'enseignement du greffage de la vigne, l'analyse au calcimètre, ou la confection d'une carte calcimétrique des terrains de leur commune.

Une telle impulsion devait porter ses fruits ; beaucoup de vignerons étaient devenus capables d'être leur propre greffeur et leur propre pépiniériste, s'évitant ainsi des dépenses parfois considérables.

(*A suivre.*)

Eugène Rousseaux,
Directeur honoraire de la Station agronomique et œnologique de l'Yonne.

ORGANISATION DE LA DEFENSE DU MARCHE VITICOLE PAR LA COOPERATION (1)

Répartition possible de ces installations sur le territoire métropolitain

Il faut tenir compte d'abord qu'actuellement il existe sur le territoire métropolitain environ 600 Caves Coopératives, réparties dans toutes les régions viticoles.

Ces organismes groupent approximativement 140.000 vignerons qui récoltent, bon an, mal an, de six à sept millions d'hectolitres de vin de toutes qualités.

Le tableau ci-après (2) montrera mieux que des paroles l'emplacement de ces coopératives l'importance de récolte des départements dans lesquels elles se trouvent, et par conséquent le nombre de coopératives qui pourraient être installées en complément dans chacune de ces régions :

Financement

Comment fonder une Cave coopérative ?

Actuellement, compte tenu des hausses issues des dernières lois sociales, on peut admettre qu'il est possible de construire normalement une Cave coopérative de 10.000 hectolitres pour une dépense totale de 750.000 francs. Il s'agit donc de trouver cette somme. Nous allons en indiquer les moyens :

L'actif disponible, au départ, lors de la construction d'une coopérative, se divise en trois parties :

a) Le capital social versé par les sociétaires ;

b) L'avance de la Caisse Nationale de Crédit Agricole (limitée pour le moment au double du capital social, avec plafond de 800.000 francs) ;

c) La subvention du Génie Rural.

Dans le cas prévu ci-dessus, si le capital social est fixé par exemple à 250.000 francs, l'avance possible du Crédit agricole est de 500.000 francs, ce qui donne un total de 750.000 francs égal à la dépense. La subvention du Génie Rural

(1) Voir *Revue*, n° 2.200, page 156.
(2) Voir *Revue*, n° 2.200, page 151.

fixée actuellement à un dixième de la dépense totale, devient donc disponible comme roulement de caisse.

Observations sur ces chiffres.

1° *Capital social :*

Le chiffre de 250.000 fr. fixé pour ce capital, apporte une charge de souscription de 25 francs par hectolitre pour chacun des sociétaires. Ce capital est gratifié d'un intérêt de 4 % à l'heure actuelle, en moyenne, porté par la Cave à l'actif d'un sociétaire, annuellement, en plus de ses apports.

Remarques : Nous rencontrons actuellement une première difficulté sur ce point, du fait qu'une grande partie des sociétaires ne disposent pas de la somme suffisante pour couvrir leur souscription ; en effet, le Viticulteur désirant apporter 200 hectolitres de vins à la Cave, doit verser au capital social la somme de 5.000 fr. au cours de l'année d'exécution.

Par les temps actuels et à la suite des années catastrophiques subies par nos vignerons, bien peu d'entre eux sont de taille à faire cet effort. Il y a donc lieu pour nous, d'examiner les moyens qui nous permettraient de tourner cette difficulté :

Premier moyen. — La Caisse Nationale de Crédit Agricole peut, dans la réglementation actuelle, faire pour le sociétaire défaillant, l'avance complémentaire à court terme, de la somme qui lui manque pour parfaire son capital. Les dispositions légales en cours permettent facilement cette imposition ; ce qu'il faut, par contre, obtenir c'est que ces prêts spéciaux consentis à des viticulteurs qui s'organisent par la Coopération, soient au moins échelonnés sur quatre ou cinq années pour leur remboursement et que l'intérêt qui leur est pratiquement appliqué ne soit pas supérieur au taux de celui qui est pratiqué pour le capital à la Cave Coopérative dont il dépend.

Par ce moyen, le sociétaire aura immédiatement en sa possession, la somme nécessaire à sa souscription et, pendant un délai de cinq années, une retenue pourra lui être faite sur son compte à la Cave Coopérative qui le libérera petit à petit de sa dette contractée au crédit agricole.

Deuxième moyen. — Un deuxième moyen existe actuellement : des Associations de constructeurs (association ouvrière de production, sociétés de constructions et de travaux publics) ont adressé des offres à notre Bureau de la Confédération Nationale pour participer au financement du *capital*, aux lieu et place de la Caisse Nationale de Crédit Agricole et dans des conditions presque analogues à celles imposées par elle pour le remboursement des avances qu'elle consent.

Il y a là une formule nouvelle très intéressante, qui associerait les constructeurs et les sociétés coopératives ouvrières de construction, à l'installation des coopératives agricoles de production. Les charges issues de cette méthode sont parfaitement supportables par les Coopératives.

2° *Avance de la Caisse Nationale :*

Il est indispensable de faire jouer dans toute leur ampleur les dernières dispositions législatives votées en mars dernier. Il faudrait donc arriver à obtenir

l'avance complémentaire pour une durée d'au moins 25 ans et, de toute façon, il ne faut pas que l'amortissement de cette avance dépasse 2,50 à 2,60 par hectolitre vinifié.

Il y aurait lieu, vu la baisse du taux de l'escompte, de ramener l'intérêt de cette avance à 2 %, comme il était avant 1927.

Pour toutes ces raisons, il est indispensable de mettre à la disposition de la Caisse Nationale les sommes nécessaires pour qu'elle puisse être à même de répondre aux demandes qui lui seront adressées.

3° *Subvention accordée par le Génie rural :*

En ce qui concerne la subvention accordée par le Service du Génie Rural, il serait opportun de la porter de 10 à 20 %. C'est, du reste, le chiffre qu'elle atteignait en 1926.

Par ce moyen, un encouragement sérieux serait apporté au début, à toutes les coopératives agricoles qui s'installeraient.

Pour terminer ce paragraphe, rappelons que les Statuts-types des coopératives agricoles sont fournis gratuitement par le Service du Crédit Agricole et que la direction des services agricoles est à la disposition des fondateurs pour les éclairer et les conseiller.

Dispositions techniques à envisager

Actuellement, il est possible d'obtenir gratuitement un plan détaillé et complet d'une coopérative vinicole, en adressant une demande à cet effet, par la voie hiérarchique, au Ministère de l'Agriculture. Le Service du Génie Rural de la Circonscription est chargé de l'étude du projet et reçoit ordre de se mettre en rapport avec les organisateurs-fondateurs de la Coopérative.

Cette étude, je le répète, est gratuite ; seuls, les frais de surveillance des travaux sont à supporter par la Coopérative. Il y a lieu de remarquer que le Service régional du Génie Rural, dans la plupart des cas, n'est pas lui-même l'auteur des projets ; il s'en remet à une personne que l'on appelle « le chargé d'Etudes » et sur lequel il conserve son contrôle.

A noter en passant qu'il est souhaitable qu'une entente intervienne toujours dès le début, entre le Service du Génie Rural et les fondateurs de la coopérative, pour le choix du chargé d'Etudes. Il est bon d'éviter toute discussion à ce sujet et de ne pas retomber dans certains errements du passé. Pour ma part, j'estime qu'il y a lieu, pour la mise en route d'un grand projet national d'organisation coopératif, de créer un « Comité Départemental Auxiliaire » du Service du Génie Rural auquel seront soumis les projets qui seront vérifiés par ses soins avant d'être transmis au Ministère.

Ce Comité Départemental de la Coopération devrait être ainsi constitué :

Président : le Préfet ou son Délégué.

Membres : l'Ingénieur du Génie Rural chargé du département ; le Directeur des Services agricoles du département ; le Directeur de la Station Œnologique du département ; le Président de la Caisse Régionale de Crédit agricole ou son délégué ; Cinq représentants des Associations coopératives du département,

désignés par la Fédération ou les Fédérations départementales de coopératives agricoles.

Ce Comité aurait une influence importante en ce sens qu'il assurerait la coordination des efforts coopératifs, empêcherait le chevauchement des associations et aplanirait toutes difficultés qui pourraient surgir entre elles. Au moment de l'installation de chacune des Caves, il pourrait donner des avis autorisés aux fondateurs sur l'emplacement, sur la technicité intérieure et sur la mise en train de l'organisation.

En plus, il est indispensable que les Comités départementaux soient en rapport avec le Comité National Permanent de la Coopération agricole qui doit suivre le mouvement de très près et qui, par conséquent, doit être convoqué et réuni beaucoup plus souvent qu'il ne l'est à l'heure actuelle.

Incidences du projet d'organisation viticole par la coopération sur les grands travaux

En premier lieu, il découle de la lecture des passages précédents que l'organisation de 2.000 coopératives vinicoles en France représente un travail approximatif de 2 milliards répartis dans les campagnes françaises.

Il faut bien remarquer, dans ces conditions, que ces chantiers dont le total se monte pour chacun de 800.000 à 1 million de francs au total, constituent une répartition parfaite des grands travaux puisqu'ils ont lieu dans les campagnes les plus reculées et dans toutes les régions viticoles.

Pour l'économie du projet, il faut examiner, grosso modo, le détail d'installation d'une coopérative. Pour une dépense approximative de 800.000 francs, il faut compter :

1° Terrassement (béton armé, cuves et enduits) ....env.	500.000 fr.
2° Matériel de vinification (électricité, moteurs, pressoirs, presses, fouloirs, pompes, canalisations cuivre et caoutchouc) ......env.	260.000
3° Frais de premier établissement (actes notariés, achats de terrains, hypothèques, frais d'hypothèques, etc., frais de bureaux) ..env.	40.000
Total ....environ	800.000 fr.

En ce qui concerne la partie bâtiment, il y a lieu de préciser que la plupart des travaux sont obligatoirement exécutés à la main. Dans un chantier de coopérative vinicole, il est, au grand maximum, employé une ou deux bétonnières et un monte-charge si la construction n'est pas enterrée.

En ce qui concerne les matériaux d'approvisionnement, ils sont constitués surtout par du ciment et de l'acier doux nécessaire au ferraillage du béton armé, les produits de carrière sont, en général, trouvés sur place. Le toit est constitué habituellement d'une charpente métallique avec tuiles du pays et double voligeage pour constituer un isolant.

Le matériel vinicole est fourni par des Maisons spécialisées, mises en concurrence, qui sont au nombre d'environ huit en France. Ce sont des usines modestes occupant un petit nombre d'ouvriers chacune (100 à 200) et dont la

situation actuelle est nettement catastrophique du fait de l'arrêt presque total des commandes et leur spécialisation sur le plan vinicole.

Outillage national

Dans ces conditions, il est facile de voir que la partie du programme d'outillage afférent à la Coopération vinicole rentre absolument dans les vues du Gouvernement, en ce sens qu'il s'adresse surtout aux petites entreprises et même, pour une part importante, aux artisans ruraux.

En second lieu, il faut remarquer, en étudiant la partie du financement, que l'argent de l'Etat engagé pour ces travaux est presque entièrement rentable ; à l'exception faite de la subvention du Génie Rural allouée à titre onéreux, l'avance du Crédit Agricole est remboursable en 25 ans, et par conséquent, dès la 2[e] ou 3[e] année, les amortissements servent à financer les nouvelles demandes.

Enfin, il y a lieu de considérer qu'à côté de la subvention et de l'avance du Crédit Agricole, une part importante de dépenses est payée par le capital social. Dans ces conditions, l'argent thésaurisé est mis en mouvement, soit qu'il provienne des économies des sociétaires, soit qu'il soit avancé par des entreprises de constructions.

En calculant la subvention du Génie Rural au cinquième de la dépense, seule somme consentie par l'Etat à titre onéreux pour 100 millions de subvention, il en résulte que 500 millions de travaux sont exécutés, dont :

— 250 millions sont payés par de l'argent étranger aux caisses de l'Etat, les 250 autres millions seulement étant avancés par la Caisse Nationale, mais à titre rentable.

L'organisation du monde rural par la Coopération apportera donc un ensemble de résultats divers dont l'effet matériel et moral sur l'économie du pays est pratiquement incalculable.

Conclusions

L'expérience actuelle que nous vivons chaque jour de l'organisation du marché du blé nous montre qu'il ne faut pas attendre au dernier moment pour prévoir l'installation des organisations agricoles capables d'appliquer les mesures de protection nécessaire à la vie normale des travailleurs de la terre.

Puisque, sur le plan coopératif, la viticulture bénéficie d'une position favorable en ce sens que déjà les coopératives vinicoles ont une organisation nationale et régionale puissante et coordonnée, il lui appartient de marcher carrément de l'avant pour compléter cette organisation et arriver au stade prévu par les chiffres donnés plus haut. A ce moment, une bonne partie des vins destinés à la consommation taxée seront vinifiés et vendus par les soins des coopératives vinicoles.

Toutes les dispositions viticoles concernant la protection du marché édictées, aussi bien dans l'intérêt du producteur que dans celui du consommateur joueront en totalité et avec le minimum de difficultés de contrôle, et par conséquent de personnel.

Le plancher à la baisse sera indiscutablement établi, la défense du prix fixé étant absolue toutes les crises viticoles seront supprimées ou fortement atténuées.

Puisque l'effort nécessaire pour en arriver là concorde avec celui que le Gouvernement veut faire actuellement pour contribuer à la reprise de l'économie nationale, on peut en conclure qu'il y a lieu d'attaquer le problème de front avec énergie et sans réticence ; les résultats obtenus seront certainement favorables à la collectivité rurale et à l'ensemble des travailleurs.

Henri Boulay.

ACTUALITÉS

Chronique œnologique

Les Journées du raisin de table à Luchon

A Luchon, dans un cadre reposant judicieusement choisi, une belle manifestation de propagande en faveur du raisin de table et du jus de raisin s'est déroulée pendant les journées des 15 et 16 août. Elle était placée sous le patronage de la Ville, soucieuse à la fois de sa renommée et du bien-être de ses estivants.

L'organisation en avait été confiée au réseau P.-O.-Midi, au Comité National et à l'Association de Propagande pour le Vin, au Syndicat des Médecins Amis du Vin, à la Fédération française des Stations uvales et au Syndicat des Producteurs et Expéditeurs des Raisins de table de l'Hérault.

La presse a déjà relaté tous les détails de cette heureuse initiative ; sa réussite fut totale. S'il faut louer tous les organismes participants, il faut souligner l'heureuse présentation qui en fut faite par M. le professeur Chassant, de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier et M. le professeur Dieulafé, de la Faculté de Médecine de Toulouse. Leurs causeries — conférences particulièrement goûtées — ont amené aux stands un plus grand nombre de visiteurs. Nous ne reviendrons pas sur le bienfait de ces cures uvo-thermales selon l'heureuse expression de M. le Professeur Dieulafé. Notre but est seulement de relater plus spécialement l'exposition et la dégustation des jus de raisin, leur succès auprès du visiteur, les enseignements que nous en avons retirés.

Dès l'ouverture de l'Exposition, le visiteur a admiré avec envie les beaux lots de raisins, Chasselas originaires de l'Hérault. A peu près tous les centres de production étaient représentés.

Avec plus de curiosité, faite d'un peu de scepticisme, les visiteurs s'arrêtaient

longuement devant les échantillons de jus de raisin. Leur présentation, généralement heureuse, attirait le regard et engageait à déguster.

La dégustation n'a pas déçu — au contraire. Au début, pourtant, les lèvres se posent à peine sur la liqueur dorée ou purpurine. Pour beaucoup, c'est une sensation nouvelle : craignant d'être déçu, on hésite. Mais ces réticences durent peu : aux interrogations pressantes répondent des renseignements précis qui rassurent. La boisson elle-même achève la conquête du néophyte, et convaincu, le voici invitant avec une particulière insistance parents et amis. Chez tous, une curiosité déjà bienveillante, car ils sentent tenir en leurs mains un produit naturel, paré des propriétés les plus précieuses et les plus inattendues. Les réflexions, les interrogations surgissent de toute part. Un véritable engouement s'empare du visiteur. Et les flacons se vident à la grande déception de l'estivant retardataire.

Heureusement tout à côté se débite du jus fraîchement extrait. Quel empressement ! Les estivants s'impatientent ; avec le temps tout le monde est servi. Les réflexions jaillissent plus ou moins naïves, plus ou moins sensées. De plus en plus intéressé, j'écoute tous ces propos. Quelques-uns dénotaient déjà le désir de connaître toutes les vertus naturelles du jus de raisin et le moyen de les conserver. J'ai compris qu'en présence d'un pareil engouement, il appartenait à tous les organisateurs soucieux de l'avenir du vignoble français de s'attacher à l'industrie naissante du jus de raisin et de la développer chaque jour davantage.

Mais la propagande ne portera tous ses fruits que si les jus offerts au consommateur sont irréprochables. Et voici, à ce sujet, les observations que nous avons pu faire.

Jus conservés. — Les lots exposés étaient originaires de la Champagne, de la Bourgogne, du Bordelais et du Languedoc. Presque toute la France viticole était là. Une dégustation attentive nous a montré que d'une façon générale, tous ces moûts étaient satisfaisants. Deux seulement ont dû être éliminés : l'un parce qu'il sentait l'anhydride sulfureux, l'autre parce que moisi. Pour ce dernier, accident de fabrication, avons-nous pensé ? Mais l'analyse m'apprenait que la plupart de ces moûts renfermaient une certaine quantité d'anhydride sulfureux voisine de 70 mgr. par litre. Dans un moût, cet antiseptique s'y trouvait à la dose de 270 mgr. L'analyse confirmait ainsi l'impression gustative qui nous l'avait fait éliminer. Mais nous avons eu la joie de trouver un lot sans trace d'antiseptique, remarquable au goût. Il était originaire du Languedoc.

Ce cas montre bien que la conservation du jus sans antiseptique et pasteurisation est parfaitement réalisable. Aussi tous les producteurs des jus de raisin doivent-ils s'attacher à proscrire l'emploi de tout antiseptique quel qu'il soit et utiliser une technique qui conserve au moût toutes ses propriétés naturelles. Le jus de raisin ne doit pas être considéré comme une solution sucrée minéralisée. C'est un milieu vivant dont il faut sauvegarder toutes les propriétés essentielles.

Un mot sur un moût concentré exposé. Une addition d'eau le régénérerait — lisait-on sur la fiole. Le moût ainsi obtenu n'avait pas la saveur agréable des autres jus dégustés.

Jus frais. — Pressé du chasselas, il a paru délicieux aux amateurs. Un seul reproche lui fut fait : le louche provoqué par les fines bourbes en suspension. Sans celles-ci, le jus aurait-il paru supérieur au jus conservé ? En tous cas, nous n'avons pas pu constater une prédilection pour l'un ou l'autre. Les amateurs goûtaient bien alternativement ces moûts en appréciant leurs caractères communs et distinctifs, sans finalement fixer leur préférence.

Mais ces dégustations ont attiré notre attention sur un point auquel nous attachons une grande importance : la conservation de tous les caractères du jus de raisin, et en particulier, le parfum, la fraîcheur si caractéristiques et qui rappellent en tout temps le fruit frais.

Les jus conservés et les jus frais diffèrent en effet assez nettement. Alors que le jus frais est fruité et parfumé, nous avons reconnu au jus conservé, avec la disparition du parfum caractéristique, un goût spécial provoqué par l'oxydation de quelques-uns de ses éléments constitutifs. Goût trouvé agréable par certains, mais auquel je préfère le fruité et le parfum du jus frais. J'estime en effet que le consommateur doit retrouver dans ce jus toutes les qualités gustatives du raisin. Qu'on nous entende bien. Il ne s'agit pas de ses propriétés vitaminiques, radioactives ou autres, mais uniquement de ses propriétés gustatives dont la modification peut ne pas influencer les autres propriétés beaucoup plus précieuses.

La conservation de ces principes si fugaces est-elle possible ? Toutes les manipulations pour la préparation de ces jus se font au contact plus ou moins prolongé de l'air. Or le moût est éminemment sensible aux phénomènes d'oxydation. C'est alors une atténuation sensible du goût de fruit et de ces parfums si fugaces.

L'air est donc un danger pour la préparation des meilleurs jus. Son action est encore exagérée lorsque la stérilisation est faite par pasteurisation. Ainsi se dégage peu à peu la meilleure technique de préparation.

L'emploi d'un antioxygène pourrait être recommandé par certains. Nous proscrivons l'emploi de ces produits actifs et en particulier l'emploi de l'anhydride sulfureux. Au moment où se généralise l'utilisation du moût de raisin, à l'heure où des techniques satisfaisantes pour la préparation de ces jus voient le jour, il est inadmissible que certains industriels persistent à l'employer à des doses plus ou moins importantes. Qu'ils songent aux enfants et malades auxquels les médecins recommandent ce lait végétal, qu'est le moût naturel.

Des expériences inédites nous ont montré qu'en présence de gaz acide carbonique, le moût conservait toutes les propriétés caractéristiques du moût frais. Ces essais méritent d'être continués. Ils nous permettront peut-être non seulement de définir la technique idéale de préparation du jus de raisin, mais peut-être de la réaliser.

Un grand pas sera fait alors dans l'utilisation rationnelle du raisin. Luchon est un exemple qui doit à la fois guider les laboratoires et encourager les organismes de propagande. Ceux-ci n'ont plus qu'à suivre la voie qui leur avait été lumineusement tracée. Si le flambeau est tombé des mains de M. Nougaret, son collaborateur et disciple préféré l'a déjà relevé. Il a débuté par un coup de

maître. Le triomphe de Luchon doit être à l'origine d'une ère nouvelle pour l'économie viticole. Toute occasion doit être saisie pour le renouveler.

Les esprits chagrins objectent le prix prohibitif de ces jus inestimables. Ils ont raison. Mais ne savent-ils pas que toute évolution est marquée par des étapes plus ou moins longues et plus ou moins nombreuses ? Pour cette industrie ne vaut-il pas mieux d'abord s'attacher à la résolution technique du problème. Celle-ci est acquise ou presque, et c'était la plus difficile. Evidemment, elle est encore perfectible. Les laboratoires s'y emploieront. Quant au prix de revient, il ne nous laisse pas indifférent. Peut-être, dans quelque temps, pourrons-nous donner enfin en partie satisfaction à ces esprits exigeants mais justes.

Alors s'apercevra-t-on qu'en économie viticole, les solutions les plus rationnelles n'ont pas été toujours retenues.

Détruire est un paradoxe lorsque la science peut apporter à ce merveilleux produit de la vigne qu'est le raisin des destinations multiples, qu'il s'agit seulement de bien définir, réaliser, améliorer et vulgariser.

Michel Flanzy,
Directeur de la Station Régionale
de Recherches Viticoles et Œnologiques
de Narbonne.

Chronique méridionale hebdomadaire

Remarques sur la sécheresse. — Les températures élevées observées fin août, au cours d'une longue période marquée par l'absence de pluie, ramènent l'attention vers certains accidents habituellement connus comme des effets de la sécheresse, bien que ces effets ne soient pas généralisés cette année, comme à la fin d'autres campagnes. Toutefois, certaines situations prédisposées par suite de l'existence de circonstances favorisantes diverses à leurs manifestations, n'en souffrent pas moins assez régulièrement tous les ans. Notre intention est de signaler ici quelques particularités ayant le caractère de précautions d'ordre général qui pourraient être prises pour éviter ou atténuer l'importance nuisible de ces accidents.

On sait en quoi ils consistent : la sénescence atteint précocement sur les rameaux les feuilles de la base, qui jaunissent, se dessèchent et tombent ; le feuillage est ainsi diminué d'une manière plus ou moins importante au voisinage de la vendange, c'est-à-dire à un moment où il importe le plus que son fonctionnement reste normal. Les feuilles qui ne tombent pas restent de teinte plus claire, sont ternes et semblent parcheminées, mais cet aspect n'est pas spécial aux vignes souffrant de la sécheresse.

Les baies cessent de grossir sur les grappes ; elles diminuent même de volume et marquent une tendance au flétrissement dans les parties de la râfle qui sont les moins bien alimentées en eau : ce sont les ailes, éloignées du pédoncule ; ce sont aussi les grains placés au sommet, à l'extrémité de l'axe ; cela peut être encore une région quelconque du fruit, dont les relations vasculaires avec le rameau sont diminuées par un traumatisme accidentel ou pathologique (Mildiou).

La récolte, ainsi réduite plus ou moins notablement en quantité, voit aussi sa qualité diminuer plus ou moins ; c'est que la chute d'une partie du feuillage avant la vendange a des suites équivalentes à celles d'un attaque tardive de Mildiou ou d'un effeuillage tardif et brutal ou, si l'on veut encore, d'une grêle qui n'atteindrait que les feuilles. Les grappes ne mûrissent plus, ne se colorent pas ; le moût est peu sucré, le vin anormal.

Tout cela est bien connu de tous ; ce qui peut l'être moins, ce sont les lésions radiculaires observées sur les jeunes racines superficielles et, sans doute, dans les cas les plus graves, sur les racines placées plus profondément. Elles apparaissent de nature à altérer, dans une mesure encore indéterminée, mais probablement assez importante, l'intégrité comme le fonctionnement ultérieur du système radiculaire.

Il est d'autres suites, qui tiennent au mauvais aoûtement des bois, en relation avec un feuillage déficient, dont les manifestations, qui ne sont pas particulières aux seuls effets de la sécheresse, sont connues dans leurs détails.

Les viticulteurs qui conduisaient, au siècle dernier, la vigne européenne non greffée, n'avaient point — ou aussi vifs — des soucis de cet ordre. D'abord, parce que l'Aramon, particulièrement sensible aux effets de la sécheresse, était moins répandu, ensuite parce qu'ils avaient l'habitude de certaines pratiques destinées à assurer l'alimentation en eau de la plante au cours de la saison sèche.

Tout le problème est là, en effet.

On connaît bien les sols secs. Ce sont, en somme, ceux qui sont incapables de recueillir, accumuler, conserver et mettre l'eau des pluies à la disposition de la plante. Sèches sont les terres en pente rapide ou dont la surface est tassée en permanence ou soumise au ravinement. Secs, sont aussi les sols très perméables, les sols peu profonds. Secs encore les sols compacts qui se fendent en été ; et il en est d'autres.

Mais nous avons, par l'emploi judicieux des labours, le moyen d'agir directement sur les possibilités d'absorption, d'accumulation et de conservation de l'eau dans les terres, sèches ou non.

L'accumulation et surtout l'absorption n'apparaissent guère possibles que dans les sols labourés au printemps à une certaine profondeur. Les labours exclusivement superficiels, dont les avantages indiscutables à certains égards ne peuvent être mis en doute, paraissent incapables, dans beaucoup de cas, d'assurer correctement la mise en réserve de quantités suffisantes d'eau. Aussi bien la généralisation imprudente de quelques observations n'a-t-elle, dans cette voie, conduit qu'à de coûteux échecs. Et nous voudrions mettre en garde contre leur retour en exprimant l'idée de l'impossibilité certaine de l'application correcte de la culture exclusivement superficielle à tous les types de sols. Deux labours ordinaires sont la plupart du temps indispensables.

On sait aussi comment conserver l'eau dans le sol, en évitant sa disparition directe par évaporation depuis sa surface même, soit indirectement par la végétation adventive et par la vigne elle-même. On lutte contre la première par la création d'une couverture isolante de terre grenue entre l'atmosphère et les par-

ties profondes plus ou moins tassées au moyen de labours légers qui n'ont pas besoin d'être très nombreux si le sol est propre, exempt de mauvaises herbes et si le feuillage de la vigne le recouvre complètement.

Enfin, l'eau du sol doit être à la disposition de la vigne, et comme il est raisonnable de considérer les couches profondes comme plus riches en eau que les régions superficielles, la plante doit nécessairement prendre l'eau où elle se trouve, c'est-à-dire au fond. On voit ainsi tout l'intérêt de l'existence de racines vivant à une certaine profondeur, et les anciens qui cherchaient à les faire naître étaient bien pénétrés de cet intérêt. On l'est moins aujourd'hui, alors que l'on semble manifestement abuser de plantations trop superficielles sur défoncement insuffisant. Il ne saurait exister à ce sujet de règle commune à tous les sols, et elle ne pourrait assurément pas découler d'observations effectuées en sols compacts, qui constituent des cas bien particuliers. Mettons à nouveau en garde contre les généralisations intempestives fondées sur des conclusions parfaitement valables mais bien spéciales.

Quoi qu'il en soit, et faute de pouvoir appliquer aux vignes greffées les techniques anciennes visant à l'obtention d'un système radiculaire profond, retenons simplement que le développement de ce dernier est presque toujours favorisé par un défoncement suffisant. Nous disons presque toujours, car, ici encore, le bon sens doit distinguer, parmi les répercussions de l'opération, celles qui sont défavorables.

En dernière analyse, on sait bien que les cépages greffons ou porte-greffes sont inégalement sensibles à la sécheresse. On admet que la résistance des premiers est liée à l'importance de la production ou au diamètre de la baie. Sauf pour les cépages très sensibles (Aramon), la chose a peu d'intérêt, car on peut pallier à la sensibilité à la sécheresse du greffon par l'emploi d'un sujet qui y résiste. Beaucoup d'études ont soulevé cette question, et les sujets qui craignent peu la sécheresse sont connus.

Les éléments de leur résistance résident en premier lieu dans la vigueur propre des sujets. Ceux qui sont faibles résistent mal, peut-être parce que leur système radiculaire est peu développé. Mais ce sont les propriétés particulières de celui-ci qui sont les plus importantes. On a commodément séparé en deux groupes les porte-greffes communément utilisés : ceux qui possèdent des racines charnues, c'est-à-dire peu lignifiées, à tissus riches en eau, dont les régions externes sont les plus développées, et ceux qui possèdent des racines fibreuses, dures, sèches, lignifiées. Les premiers sont plus résistants que les seconds.

On peut difficilement étayer l'explication de cette différence sur la possibilité pour les racines charnues d'absorber davantage d'eau que les secondes, mais on constate aisément, par contre, que les premières souffrent beaucoup moins de la sécheresse, ne s'altèrent pas, ne se dessèchent pas comme les racines fibreuses. Cela peut assez vraisemblablement tenir à leur teneur élevée en eau, tant du point de vue relatif que du point de vue absolu, si le système radiculaire est considéré dans son ensemble.

Et les porte-greffes à racines charnues sont les hybrides de Vitis Cordifolia, de Vitis Berlandiéri, de Vitis Monticola... Les premiers et les troisièmes en sont

presque pas utilisés, mais la pratique a fait un large appel aux hybrides de V. Berlandiéri sous la forme des Riparia-Berlandiéri, souvent trop faibles pour ce qui nous occupe, ou, surtout, de Rupestris-Berlandiéri.

En somme, le déterminisme des effets de la sécheresse n'est que partiellement sous l'influence du viticulteur, encore que l'action de celui-ci ne puisse, quant aux labours en particulier, s'exercer que dans les limites des possibilités pratiques. Le fait est qu'on ne peut labourer quand on veut — et 1936 est un excellent exemple — mais on peut planter le porte-greffe voulu de manière convenable. Cela, c'est à notre portée.

Jean BRANAS.

Echelonnement des enlèvements des vins de la propriété. — Rapport au Président de la République Française,

Paris, le 26 août 1936.

Monsieur le Président,

Trois décrets, pris en exécution de l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935, ont successivement limité les expéditions de vins de la propriété aux quatre, cinq, puis sept dixièmes des disponibilités.

Dans sa séance du 25 juin dernier, la commission consultative interministérielle de la viticulture, constatant les heureux effets des mesures d'échelonnement sur la tenue des cours et l'assainissement général du marché, a nettement marqué son désir de voir se poursuivre, à l'occasion de la campagne prochaine, cette politique de régularisation des apports.

Déférant à ce vœu, le Gouvernement, soucieux de ne pas compromettre les résultats obtenus qui marquent une étape importante dans le redressement de cette branche essentielle de l'économie nationale, a confié à la commission de coordination pour l'application de la législation viticole le soin de définir les grandes lignes de la réglementation qu'il convenait d'appliquer aux sorties de la propriété après la récolte de 1936.

Cet organisme a estimé nécessaire d'établir une absolue indépendance entre les mesures visant la prochaine récolte et celles afférentes aux stocks des campagnes antérieures. Ces derniers devront rester régis par les dispositions des décrets rendus pour la campagne 1935-1936. Ainsi, toute quantité de vin de la récolte 1935 ou des récoltes antérieures, actuellement disponible pour la vente ne pourra, en aucun cas, se trouver à nouveau immobilisée au titre de l'échelonnement relatif à la récolte de 1936.

En ce qui concerne les vins de la récolte pendante, la Commission a préconisé, pour éviter, dès l'ouverture de la campagne, tout encombrement du marché susceptible d'influencer défavorablement les mercuriales, de limiter les possibilités de vente de chaque producteur au dixième des quantités non bloquées. Bien entendu, ainsi que le prévoit l'article 8 précité, un minimum de 100 hectolitres par exploitation sera laissé à la disposition des récoltants.

Aux termes du décret du 12 juin dernier, la libération d'une nouvelle tranche de la récolte 1935 ne pourra être édictée que lorsque sera atteint le cours de 9 fr. 50 le degré hectolitre. Tant que cette condition ne se trouvera pas rem-

plie, le reliquat des stocks existant à la propriété ne pourra être mis à la disposition du commerce.

En ce qui concerne la campagne 1936-1937, l'enregistrement du cours de 10 fr. entraînera l'ouverture d'une nouvelle tranche dont l'importance sera déterminée d'après les circonstances et les conditions générales du marché.

Ces mesures répondent, dans leur ensemble, aux vœux des représentants qualifiés de la viticulture et aussi à la ferme volonté du Gouvernement d'aboutir à une prompte et définitive revalorisation des produits agricoles.

C'est pourquoi nous avons l'honneur de vous demander de permettre leur mise en vigueur en revêtant de votre signature le projet de décret ci-joint.

Le décret. — Le Président de la République française,

Vu l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 ;

Vu l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée ;

Vu l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935 ;

Vu l'avis exprimé par la commission consultative interministérielle de la viticulture, au cours de sa séance du 25 juin 1936 ;

Sur la proposition des ministres de l'Economie nationale, de l'Agriculture et des Finances,

Décrète :

Art. 1er. — Les quantités de vins de la récolte de 1936 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées, provisoirement, à un dixième de leurs disponibilités laissées libres par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Ces quantités, qui ne peuvent être inférieures à 100 hectolitres, par exploitation, sont calculées d'après les résultats des déclarations de récolte souscrites par chaque exploitant, abstraction faite des stocks restants des récoltes antérieures qui demeurent régis par les décrets d'échelonnement relatifs à la récolte de 1935.

Art. 2. — Une nouvelle tranche de la récolte de 1936 ne pourra être libérée tant que, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours des vins de consommation courante du type 9 degrés n'aura pas atteint 10 fr. le degré-hectolitre pendant deux marchés consécutifs.

ALBERT LEBRUN.

Une Semaine Agricole à Agen

Le Comité des Foires et Expositions de Lot-et-Garonne organise le 20 septembre et jours suivants une semaine agricole. Cette semaine sera placée sous le haut patronage et la direction technique des sociétés agricoles du département.

Les manifestations envisagées sont les suivantes :

Foire aux vins, exposition, dégustation, vente ;

Foire aux jus de raisins, exposition, dégustation, vente ;

Foire aux prunes ;

Foire aux prunes fourrées et confiseries dérivées du raisin ou de la prune ;

Concours de volailles, poules, poulardes, poulets canards et autres animaux de la basse-cour, exposition et vente ;

Concours du plus beau fruit ;

Exposition et vente de cépages et blés de semences ;

Foire agricole (exposition et vente de miel et de dérivés du miel ;

Exposition de fleurs.

Il n'est perçu aucun droit pour l'exposition des produits agricoles.

Pour tous renseignements s'adresser au Comité des Foires, Semaine agricole, Boîte postale, 56, Agen (Lot-et-Garonne).

IIIe CONGRES NATIONAL DES MEDECINS AMIS DES VINS DE FRANCE

Continuant son cycle national, l'Association des Médecins Amis des Vins de France, Section du Comité Médical International pour l'Etude scientifique du Raisin et du Vin, tiendra les assises de son Congrès les 18, 19 et 20 septembre, à Dijon.

La Bourgogne, ses Paysages, ses Crûs, appelleront certainement à eux les Médecins français heureux de collaborer, sur le plan scientifique, au grand mouvement national de propagande en faveur du vin. L'Ecole de Médecine de Dijon sera le Centre d'étude où se dérouleront les travaux du Congrès qui sera suivi d'excursion dans le vignoble.

Les plus hautes personnalités locales assisteront à cette manifestation qui sera présidée par M. le Professeur Portman, Sénateur.

Sur demande adressée, soit à M. le Dr Ozanon à Roujeon, par Buxy (Saône-et-Loire), ou au Docteur Eylaud, 26, rue Camille-Godard, à Bordeaux, le programme et tous renseignements seront envoyés par retour du courrier.

Bibliographie

Le Privilège des bouilleurs de cru, étude générale par Léon Noyer, docteur en Droit. Un fort volume 356 pages in-8° raisin, graphiques et tableaux statistiques ; broché : 35 francs.

Les événements récents ont mis au premier plan de l'actualité le problème du « Privilège des bouilleurs de cru ». Pour être vivement discutée, la question n'en est pas moins souvent mal connue et les travaux sur ce point sont très anciens ; l'ouvrage nouveau apporte une étude complète des immunités des récoltants distillant leurs produits, en même temps qu'un exposé objectif de leur condition actuelle.

Un des mérites de l'auteur est de montrer l'importance du problème du privilège des bouilleurs de cru, sa complexité et ses répercussions sur de multiples branches de l'économie. Tous ceux qui s'intéressent à la question : économistes, financiers, hygiénistes, commerçants aussi bien que les récoltants trouveront là un ensemble de renseignements remarquablement complets et jamais réunis jusqu'à ce jour.

Envoi franco contre mandat de Fr. : 35 adressé à l'auteur, 9, rue d'Austerlitz, Saint-Amand (Cher).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 135 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus ; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (31 août 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges 8 fr. 50 à 9 fr. : Aramon et Blanc de blanc, 9 fr. à 9 fr. 25 ; Montagne, 8°5 à 10°, 8 fr. 50 à 9 fr. ; Clairettes, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 ; Rosés, 9 fr. » à 9 fr. 25 ; Vins de Café, 9 fr. » à 9 fr. 75 ; moyenne, 8 fr. 90

Montpellier (1er sept.). — Vins rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. 30. Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. » ; moyenne 9°, 8 fr. 90.

Béziers (28 août). — Rouges 8 fr. 50 à 9 fr. 25 ; moyenne 8 fr. 85 pour les 9 degrés. Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires.

Minervois (30 août). — Marché d'Olonzac, 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré avec appellation ; moyenne, 9 fr. 25.

Perpignan (29 août). — Vins rouges 8°5 à 11° 8 fr. 50 à 9 fr. 75 Chambre de Commerce, moyenne, 8 fr. 75 pour les 9 degrés.

Carcassonne (29 août). — Vins rouges 8° à 11°, de 8 fr. 75 à 9 fr. 50 suivant degrés ; moyenne des 9°, 9 fr.

Narbonne (27 août). — Vins rouges de 8 fr. 75 à 9 fr. 75, moyenne, 9 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 80 fr., saucisse rouge, de 60 à 85 fr. ; Sterling, 30 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50 à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 80 à 10 fr. 60. — Longe, de 10 fr. » à 13 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Pêches, 200 à 900. — Prunes, 400 à 600 fr. — Figues, 500 à 700 fr. — Raisin blanc du Midi, 200 à 360 fr.; noir, 200 à 350 fr.; œillade, 300 à 380 fr.; muscat d'Espagne, 500 à 850 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 2 à 7 fr. — Artichauts de Paris, 20 à 60 fr. — Choux-fleurs, 50 à 200 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 40 à 80 fr. — Tomates, 20 à 60 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 80 à 200 fr. — Haricots à écosser, 30 à 100 fr. — Pois verts, 15 à 90 fr. — Carottes, 25 à 150 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.